**Министерство общего и профессионального образования Ростовской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области**

**«Ростовский торгово-экономический колледж»**

**Комплект контрольно-оценочных средств**

**для экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю**

**ПМ.02 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2019-2020 г

г. Ростов-на-Дону

**Министерство общего и профессионального образования**

**Ростовской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Ростовской области**

**«Ростовский торгово-экономический колледж»**

**Задания для экзамена (квалификационного)**

**ПМ 02.01 Технология приготовления**

**сложной холодной кулинарной продукции**

**по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Гр.ТП-21**

г. Ростов-на-Дону

2019-2020 г

**Разработчики:**

Эрганян Ш.А. - преподаватель ГБПОУ РО РТЭК

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК  «Технологии и сервиса»  Пр. № \_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2019-20 г.  Председатель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А.Шевченко | Утверждаю  от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019-20 г  Заместитель директора  по учебно-методической работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Саенко О.Е. |

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(место работы)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ФИО)

(подпись)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании  ЦМК Технологии и сервиса  протокол № \_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_ 2019-20г.  Председатель цикловой комиссии:  \_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А.Шевченко |  | УТВЕРЖДАЮ  от "\_\_\_"\_\_\_2019-20г  Заместитель директора  по учебно-методической работе  \_\_\_\_\_\_О.Е.Саенко |

Комплект контрольно-оценочных средств для экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки РФ от 22 июня 2010г. № 675, зарегистрирован в Минюсте РФ (\_\_\_\_\_\_\_ №\_\_) и рабочей программы профессионального модуля

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (обучающихся) в Ростовском торгово - экономическом колледже

Организация-разработчик: Ростовский торгово-экономический колледж

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Разработчики: | преподаватель технологии продукции общественного питания | Эрганян Ш.А. |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Общие положения**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося 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 ОПОП в целом.

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

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

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
| **Элементы модуля, профессиональный модуль** | **Формы промежуточной аттестации** |
| **1** | **2** |
| МДК 02.01  Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | Экзамен |
| УП | Дифференцированный зачёт |
| ПП | Дифференцированный зачёт |
| **ПМ** | **Экзамен (квалификационный)** |

**2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке**

**2.1. Профессиональные и общие компетенции**

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

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные компетенции** | **Показатели оценки результата** |
| ПК 2.1.  Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | -Оценивание и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для канапе, легких и сложных холодных закусок. органолептическим способом.  -Организация процессов приготовления полуфабрикатов для канапе, легких и сложных холодных закусок.  -Определение (расчёт) массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья.  -Обоснованность подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, в том числе, в условиях реального производства.  -Обоснованность выбора различных способов и приёмов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.  -Соблюдение технологии производства канапе, легких и сложных холодных закусок, условий их хранения и сроков годности, контроль за реализацией (подачей) канапе, легких и сложных холодных закусок.  -Разработка рецептур на новые и фирменные канапе, легкие и сложные холодные закуски, оформление технологических и технико-технологических карт. |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | -Оценивание и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы органолептическим способом.  -Организация процессов приготовления полуфабрикатов для сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  -Определение (расчёт) массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья.  -Обоснованность подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в том числе, в условиях реального производства.  -Обоснованность выбора различных способов и приёмов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.  -Соблюдение технологии производства сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условий их хранения и сроков годности, контроль за реализацией (подачей) холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, вариантов оформления тарелки.  -Разработка рецептур на новые и фирменные сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, оформление технологических и технико-технологических карт. |
| ПК 2.3  Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | -Оценивание и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для сложных холодных соусов и готовых сложных холодных соусов  органолептическим способом.  -Организация процессов приготовления сложных холодных соусов.  -Определение (расчёт) массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья.  -Обоснованность подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных соусов, в том числе, в условиях реального производства.  -Обоснованность выбора различных способов и приёмов приготовления сложных холодных соусов, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.  -Соблюдение технологии производства сложных холодных соусов, условий их хранения и сроков годности, контроль за реализацией (подачей) сложных холодных соусов.  -Разработка рецептур на новые и фирменные сложные холодные соусы, оформление технологических и технико-технологических карт. |

Таблица 3

|  |  |
| --- | --- |
| **Общие компетенции** | **Показатели оценки результата** |
| ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интересов к будущей профессии.  - повышение мотивации к профессиональному обучению.  - участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах, днях открытых дверей.  - популяризация специальности при проведении профориентационной работы. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профес-  сиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции.  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.  - создание профессионального портфолио.  - распределение рабочего времени самостоятельной работы с достижением максимального результата. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  - решение задач с недостаточным условием, требующих поиска дополнительной информации.  - решение практических задач поискового и исследовательского характера |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  - анализ текста первоисточника, реферирование текста, составление аннотации.  - работа в поисковых информационных системах.  -использование обучающимися электронных ресурсов |
| ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.  - работа в системе «Навигатор».  - работа с сайтом п.о.п.  - анализ и синтез аудиовизуальной профессиональной информации.  -взаимодействие с участниками учебного процесса, в том числе дистанционном,для решения профессиональных задач. |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.  - проведение тренингов по обучению производственного персонала.  - рецензирование учебных и исследовательских работ, подготовленных товарищами.  -упражнения психологического тренинга общения, в том числе в конфликтных ситуациях. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.  - овладение навыками организации и сотрудничества.  - групповые формы работы.  - индивидуальные задания, требующие привлечения помощников и соисполнителей. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации. | - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.  - тренинги личностного и профессионального развития и саморазвития.  - участие в мастер-классах, исследовательских проектах.  -ведение дневников личной и профессиональной направленности. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.  - использование инновации в теоретическом и практическом обучении.  - наблюдение, изучение и анализ передового опыта.  - изучение и обсуждение инноваций в профессиональной деятельности.  - обзор исследований в области технологий профессиональной деятельности. |
| ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности. | - соблюдение правил техники безопасности. |

Таблица 4

|  |  |
| --- | --- |
| **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. | -Оценивание и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для канапе, легких и сложных холодных закусок. органолептическим способом.  -Организация процессов приготовления полуфабрикатов для канапе, легких и сложных холодных закусок.  -Определение (расчёт) массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья.  -Обоснованность подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, в том числе, в условиях реального производства.  -Обоснованность выбора различных способов и приёмов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.  -Соблюдение технологии производства канапе, легких и сложных холодных закусок, условий их хранения и сроков годности, контроль за реализацией (подачей) канапе, легких и сложных холодных закусок.  -Разработка рецептур на новые и фирменные канапе, легкие и сложные холодные закуски, оформление технологических и  технико-технологических карт. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. .  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.  - создание профессионального портфолио.  - распределение рабочего времени самостоятельной работы с достижением максимального результата. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  - решение задач с недостаточным условием, требующих поиска дополнительной информации.  - решение практических задач поискового и исследовательского характера. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  - анализ текста первоисточника, реферирование текста, составление аннотации.  - работа в поисковых информационных системах.  - использование обучающимися электронных ресурсов. |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.  - проведение тренингов по обучению производственного персонала.  - рецензирование учебных и исследовательских работ, подготовленных товарищами.  - упражнения психологического тренинга общения, в том числе в конфликтных ситуациях. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.  - овладение навыками организации и сотрудничества.  - групповые формы работы.  - индивидуальные задания, требующие привлечения помощников и соисполнителей. |
| **ПК 2.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | -Оценивание и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы органолептическим способом.  -Организация процессов приготовления полуфабрикатов для сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  -Определение (расчёт) массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья.  -Обоснованность подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в том числе, в условиях реального производства.  -Обоснованность выбора различных способов и приёмов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.  -Соблюдение технологии производства сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условий их хранения и сроков годности, контроль за реализацией (подачей) холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, вариантов оформления тарелки.  -Разработка рецептур на новые и фирменные сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, оформление технологических и технико-технологических карт. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.  - создание профессионального портфолио.  - распределение рабочего времени самостоятельной работы с достижением максимального результата. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  - решение задач с недостаточным условием, требующих поиска дополнительной информации.  - решение практических задач поискового и исследовательского характера. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  - анализ текста первоисточника, реферирование текста, составление аннотации.  - работа в поисковых информационных системах.  - использование обучающимися электронных ресурсов. |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.  - проведение тренингов по обучению производственного персонала.  - рецензирование учебных и исследовательских работ, подготовленных товарищами.  - упражнения психологического тренинга общения, в том числе в конфликтных ситуациях. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.  - овладение навыками организации и сотрудничества.  - групповые формы работы.  - индивидуальные задания, требующие привлечения помощников и соисполнителей. |
| **ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | -Оценивание и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для сложных холодных соусов и готовых сложных холодных соусов  органолептическим способом.  -Организация процессов приготовления сложных холодных соусов.  -Определение (расчёт) массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья.  -Обоснованность подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных соусов, в том числе, в условиях реального производства.  -Обоснованность выбора различных способов и приёмов приготовления сложных холодных соусов, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.  -Соблюдение технологии производства сложных холодных соусов, условий их хранения и сроков годности, контроль за реализацией (подачей) сложных холодных соусов.  -Разработка рецептур на новые и фирменные сложные холодные соусы, оформление технологических и технико-технологических карт |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профес-  сиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления сложных холодных соусов.  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.  - создание профессионального портфолио.  - распределение рабочего времени самостоятельной работы с достижением максимального результата. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  - решение задач с недостаточным условием, требующих поиска дополнительной информации.  - решение практических задач поискового и исследовательского характера. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  - анализ текста первоисточника, реферирование текста, составление аннотации.  - работа в поисковых информационных системах.  - использование обучающимися электронных ресурсов. |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.  - проведение тренингов по обучению производственного персонала.  - рецензирование учебных и исследовательских работ, подготовленных товарищами.  - упражнения психологического тренинга общения, в том числе в конфликтных ситуациях. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.  - овладение навыками организации и сотрудничества.  - групповые формы работы.  - индивидуальные задания, требующие привлечения помощников и соисполнителей. |

**2.2. Общие и (или) профессиональные компетенции, проверяемые дополнительно**

**Требования к портфолио:**

**Тип портфолио:** смешанного типа

**Проверяемые**  **результаты обучения:**

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

\*ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

\*ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

\*ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

\*ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

\*ОК 10.Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:

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

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

\*ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**Основные требования**

Требования к структуре и оформлению портфолио:

1 блок: документы, подтверждающие учебные достижения (технологические карты, технико-технологические карты, аттестационный лист по практике),

артефакты, подтверждающие участие в студенческих конференциях, профессиональных конкурсах, предметных олимпиадах (дипломы, грамоты, статьи, доклады)

2 блок: индивидуальный план самообразования.

Требования к презентации и защите портфолио:

1. Оформление портфолио в соответствии с эталоном (титульный лист, паспорт портфолио);

2. Защита портфолио в виде компьютерной презентации, выполненной в среде Rower Point. (не более 20 мин.)

**Показатели оценки портфолио**

Таблица 5

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний** | **Показатели оценки результата** | **Оценка**  **(да / нет)** |
| ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | -документы, подтверждаю-  ющие учебные достижения  -материалы, документы, подтверждающие участие в студенческих конференциях, конкурсах,олимпиадах. |  |
| ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - документы, подтверждаю-  щие учебные достижения  (технико-технологические карты)  -материалы, документы, подтверждающие приготовление новых видов сложной холодной кулинарной продукции. |  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации. | -аннотированный список самостоятельно изученных нормативных документов,  регулирующих производство сложной холодной кулинарной продукции.  -отзывы об участии в работе  предметного кружка  -наличие индивидуального плана самообразования и  самоконтроль его выполнения |  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | -материалы, документы, подтверждающие участие в  мастер-классах, выставках и конкурсах профессионального мастерства. |  |
| ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности. | -инструкции по технике безопасности, охране труда, пожарной безопасности, санитарного порядка на рабочих местах. |  |

**Показатели оценки презентации и защиты портфолио**

Таблица 6

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний** | **Показатели оценки результата** | **Оценка**  **(да / нет)** |
| ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | -достоверность, обоснованность, полнота, системность, структурность состава представленных материалов и документов;  -оформление, общее эстетическое целостное восприятие;  -грамотность, культура устной и письменной речи, владение профессиональной лексикой, проявленные в процессе защиты портфолио;  -соблюдение требований к компьютерной презентации:  Оптимальность количества слайдов, выбранных эффектов анимации, соотношения текста и иллюстративного материала;  -ясность и логичность изложения. |  |
| ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности. |  |  |

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

**3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 02.01.**

Проверяемые результаты обучения:

**знать:**

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

-варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и лёгких закусок;

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

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

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

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

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

-температурный и санитарный режимы приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

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

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

-правила соусной композиции сложных холодных соусов;

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

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

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

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

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

- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами

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

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

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

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

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

-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

**уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- проводить расчёты по формулам;

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

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

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

-оценивать качество и безопасность готовой сложной холодной кулинарной продукции различными методами;

**Задание1**

Проверяемые результаты обучения:

Знать:

-ассортимент сложных холодных соусов, горячих закусок;

-требования к качеству готовых сложных холодных соусов и заготовок для н

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

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

-методы сервировки, способы и температура подачи сложных горячих закусок, соусов;

-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих закусок, соусов и заготовок к ним;

**Уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции

- проводить расчёты по формулам;

-выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении сложных горячих закусок и соусов;

-оценивать качество и безопасность готовой сложной холодной кулинарной продукции различными методами;

**Текст задания:**

1. Ассортимент сложных холодных соусов. Вкусовые добавки и варианты их использования. Правила выбора вин и других алкогольных напитков.

Требования к безопасности приготовления и хранения сложных холодных соусов

и заготовок к ним.

2 Методы сервировки и способы подачи сложных горячих закусок, варианты оформления.

Требования к безопасности хранения приготовленных сложных горячих закусок, предназначенных для последующего использования.

Задача: Определить количество порций канапе с икрой, сёмгой и севрюгой из 1 кг

сёмги солёной потрошёной крупного размера.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует требования к безопасности приготовления и хранения горячих закусок и сложных холодных соусов и заготовок к ним.

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание2**

Проверяемые результаты обучения:

**Знать:**

-ассортимент сложных холодных соусов, горячих закусок;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов и горячих закусок;

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

-технологию приготовления сложных холодных соусов;

**Уметь:**

-использовать различные технологии приготовления сложных горячих закусок и соусов;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных горячих закусок и соусов;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных горячих закусок и соусов;

**Текст задания:**

1. Методы приготовления сложных холодных соусов: смешивание, медленное добавление с тщательным размешиванием, взбивание, введение добавок, растирание, коррекция, порционирование. Варианты комбинирования различных способов приготовления.

Использование необходимого инвентаря и технологического оборудования с учётом

требований техники безопасности при выполнении данных действий.

2. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления сложных горячих закусок. Основные предпочтения и технологии приготовления сложных горячих закусок у различных народов мира.

Задача: Выписать продукты массой брутто для 100 порций судака заливного по второй колонке Сборника рецептур. Сезон-январь, судак поступил мелкий, неразделанный.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует требования техники безопасности при приготовления горячих закусок.

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание3**

Проверяемые результаты обучения:

**Знать:**

ассортимент сложных холодных соусов, сложных холодных рыбных блюд;

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, сложных холодных соусов;

-технологию приготовления сложных холодных соусов;

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

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

-температурный и санитарный режимы приготовления сложных холодных соусов;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, сложных холодных соусов;

**Уметь:**

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холдных соусов;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных горячих закусок и соусов;

-оценивать качество и безопасность готовой сложной холодной кулинарной продукции различными методами;

**Текст задания:**

1. Технология приготовления сложных холодных соусов: соуса майонез и его производных; соусов на основе кисломолочных продуктов.

Органолептические способы определения степени готовности и качества.

2. Ассортимент сложных холодных рыбных блюд. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству сложных холодных рыбных блюд.

Задача: Определить количество порций корзиночек с салатом столичным из 1,52 кг

кур полупотрошенных 2 категории

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов.

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание 4**

Проверяемые результаты обучения:

**Знать:**

ассортимент сложных холодных соусов, сложных холодных рыбных блюд;

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, сложных холодных соусов;

-технологию приготовления сложных холодных соусов. сложных холодных рыбных блюд;

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

сложных холодных блюд из рыбы;

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

-температурный и санитарный режимы приготовления сложных холодных соусов;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, сложных холодных соусов;

**Уметь:**

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов и сложных холодных блюд из рыбы;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусови сложных холодных блюд из рыбы;

-оценивать качество и безопасность готовой сложной холодной кулинарной продукции различными методами;

**Текст задания:**

1. Технология приготовления сложных холодных соусов: фруктовых, ягодных и

овощных соусов (кули); сложных сливочных соусов; столовой горчицы и соуса из столовой горчицы; соуса винегрет; соуса ремуляд.

Органолептические способы определения степени готовности и качества.

2. Методы приготовления сложных холодных рыбных блюд: нарезка и собирание с

сохранением формы, порционирование, заливание в желе, глазирование, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение. Использование необходимого инвентаря и технологического оборудования с учётом требований техники безопасности при выполнении данных действий.

по первой колонке Сборника рецептур, языки поступили свиные охлаждённые.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует требования техники безопасности при приготовления сложных холодных блюд из рыбы;

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание5**

Проверяемые результаты обучения:

**Знать:**

-методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов;

- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы;

-технологию приготовления сложных холодных рыбных блюд;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы,

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из рыбы;

-температурный и санитарный режимы приготовления сложных холодных блюд из рыбы;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы,

**Уметь:**

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из рыбы;

-оценивать качество и безопасность готовой сложной холодной кулинарной продукции различными методами;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из рыбы;

-температурный и санитарный режимы приготовления сложных холодных блюд из рыбы;

**Текст задания:**

1. Методы сервировки и подачи сложных холодных соусов.

Варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами.

2. Технология приготовления сложных холодных рыбных блюд: рыбы отварной целиком(крупная рыба), рыбы заливной целиком(крупная рыба), рыбы фаршированной заливной. Органолептические способы определения степени готовности и качества.

Задача: Определить количество порций волованов с окороком копчёно-варёным (без шкуры с костями).

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из рыбы;

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание6**

Проверяемые результаты обучения:

**Знать:**

-ассортимент сложных холодных соусов,

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы,

-технологию приготовления сложных холодных рыбных блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из рыбы;

-температурный и санитарный режимы приготовления сложных холодных блюд из рыбы;

**Уметь:**

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из рыбы;

-оценивать качество и безопасность готовой сложной холодной кулинарной продукции различными методами;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из рыбы;

-температурный и санитарный режимы приготовления сложных холодных блюд из рыбы;

**Текст задания:**

1. Основные соусные предпочтения и технологии приготовления сложных холодных соусов у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении сложных холодных соусов.

2.Технология приготовления сложных холодных рыбных блюд: рыбы отварной целиком

(крупная рыба), рыбы заливной целиком(крупная рыба), рыбы фаршированной

заливной. Органолептические способы определения степени готовности и качества.

Задача: Выписать продукты массой брутто для приготовления 30 порций говядины жареной холодной с овощным гарниром (3 вариант), соус хрен, по второй колонке Сборника рецептур.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из рыбы;

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание7**

Проверяемые результаты обучения:

**Знать:**

-ассортимент канапе и лёгких закусок;

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе и лёгких закусок;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе и лёгких закусок

-варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и лёгких закусок;

-методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из рыбы;

-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд из рыбы;

**Уметь:**

- проводить расчёты по формулам;

-оценивать качество и безопасность готовой сложной холодной кулинарной продукции различными методами;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из рыбы;

**Текст задания:**

1. Ассортимент канапе и лёгких закусок. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству канапе и лёгких закусок. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и изделий из слоёного, заварного и сдобного теста с другими ингредиентами, используемыми для приготовления канапе и лёгких закусок.

2. Методы сервировки и способы подачи сложных холодных рыбных блюд , варианты оформления.

Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных рыбных блюд , предназначенных для последующего использования.

Задача: Выписать продукты массой брутто для приготовления 40 порций курицы фаршированной (галантин), куры поступили потрошёные 1 категории.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных блюд из рыбы;

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание8**

Проверяемые результаты обучения:

**Знать:**

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе и лёгких закусок;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе и лёгких закусок;

-варианты комбинирования различных способов приготовления канапе и лёгких закусок;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении канапе и лёгких закусок ;

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

- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы;

**Уметь:**

-оценивать качество и безопасность готовой сложной холодной кулинарной продукции различными методами;

-использовать различные технологии приготовления канапе и лёгких закусок;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления канапе и лёгких закусок;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления канапе и лёгких закусок ;

**Текст задания:**

1. Методы приготовления канапе и лёгких закусок: смешивание, измельчение, взбивание, формовка, нарезка, вырубка, охлаждение, начинка изделий, запекание, насаживание на шпажки, порционирование. Варианты комбинирования различных способов приготовления канапе и лёгких закусок. Использование необходимого инвентаря и технологического оборудования с учётом требований техники безопасности при выполнении данных действий.

2. Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных блюд из

различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с различными

основными продуктами при оформлении сложных холодных рыбных блюд.

Задача: Определить количество порций паштета из 5 кг телячьей охлаждённой печени

по первой колонке Сборника рецептур, если на 1 порцию идёт 50 г.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует требования техники безопасности при выполнении действий по приготовлению канапе и лёгких закусок ;

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание9**

Проверяемые результаты обучения:

**Знать:**

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе и лёгких закусок;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе и лёгких закусок;

-варианты комбинирования различных способов приготовления канапе и лёгких закусок;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении канапе и лёгких закусок ;

-технологию приготовления канапе и лёгких закусок ;

-варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и лёгких закусок;

-методы сервировки, способы и температура подачи канапе и лёгких закусок;

-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд из рыбы;

**Уметь:**

-оценивать качество и безопасность готовой сложной холодной кулинарной продукции различными методами;

-использовать различные технологии приготовления канапе и лёгких закусок;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления канапе и лёгких закусок;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления канапе и лёгких закусок, сложных холодных блюд из рыбы;

**Текст задания:**

1. Технология приготовления канапе и лёгких закусок: канапе с использованием хлеба, канапе с использованием изделий из песочного, слоёного, заварного и сдобного теста; лёгких закусок на шпажках; мини-запеканок; мини-закусок из муссов и паштетов. Температурный и санитарный режим приготовления. Варианты оформления, методы сервировки и способы подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества.

2. Основные критерии оценки качества сложных холодных рыбных блюд.

Сроки хранения и правила реализации.

Задача: Выписать продукты массой брутто для приготовления 100 порций рулета из

курицы со свининой и черносливом, если свинина поступила обрезная.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует основные критерии оценки качества сложных холодных рыбных блюд.

Сроки хранения и правила реализации ;

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание10**

Проверяемые результаты обучения:

**Знать:**

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления масляных смесей;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления масляных смесей;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении масляных смесей;

-технологию приготовления масляных смесей ;

-варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и лёгких закусок с использованием масляных смесей;

-методы сервировки, способы и температура подачи канапе и лёгких закусок;

-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд из рыбы;

**Уметь:**

-оценивать качество и безопасность готовой сложной холодной кулинарной продукции различными методами;

-использовать различные технологии приготовления масляных смесей;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления масляных смесей;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления масляных смесей , сложных национальных холодных блюд из рыбы;

**Текст задания:**

1. Технология приготовления масляных смесей: масла зелёного, масла ракового, крабового;

масла анчоусного, масла сырного, сырной пасты, селёдочного масла, масла грибного,

чесночного масла.

2. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Основные предпочтения и технологии приготовления сложных горячих закусок у различных народов мира.

Задача: Выписать продукты для 100 порций икры баклажанной, если выход 1порции 100г.

Заменить томатное пюре на томатную пасту с содержанием 40% сухих веществ.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления сложных холодных рыбных блюд.

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание11**

Проверяемые результаты обучения:

**Знать:**

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления начинок для канапе и лёгких закусок;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления начинок для канапе и лёгких закусок;

-варианты комбинирования различных способов приготовления начинок для канапе и лёгких закусок;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении начинок для канапе и лёгких закусок ;

-технологию приготовления начинок для канапе и лёгких закусок ;

-требования к безопасности приготовления и хранения начинок для канапе и лёгких закусок ;

-ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса и птицы,

- Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству сложных холодных блюд из мяса и птицы.

**Уметь:**

-оценивать качество и безопасность готовой сложной холодной кулинарной продукции различными методами;

-использовать различные технологии приготовления начинок для канапе и лёгких закусок;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления начинок для канапе и лёгких закусок;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления начинок для канапе и лёгких закусок,

**Текст задания:**

1. Технология приготовления начинок для канапе и лёгких закусок.

Требования к безопасности хранения приготовленных канапе и лёгких закусок, предназначенных для последующего использования.

2. Ассортимент сложных холодных блюд из мяса и птицы. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству сложных холодных блюд из мяса и птицы.

Задача: Сколько порций рыбы заливной по первой колонке Сборника рецептур можно приготовить при наличии 300г желатина.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует требования к безопасности хранения приготовленных канапе и лёгких закусок, предназначенных для последующего использования.

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание12**

Проверяемые результаты обучения:

**Знать:**

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе и лёгких закусок;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе и лёгких закусок;

-варианты комбинирования различных способов приготовления канапе и лёгких закусок;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении канапе и лёгких закусок ;

-технологию приготовления канапе и лёгких закусок в различных странах мира ;

-требования к безопасности приготовления и хранения канапе и лёгких закусок ;

-ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса и птицы,

- Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству сложных холодных блюд из мяса и птицы.

**Уметь:**

-оценивать качество и безопасность готовой сложной холодной кулинарной продукции различными методами;

-использовать различные технологии приготовления канапе и лёгких закусок;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления канапе и лёгких закусок;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления канапе и лёгких закусок;

**Текст задания:**

1. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления канапе и легких закусок. Основные предпочтения и технологии приготовления канапе и легких закусок у различных народов мира.

2. Ассортимент сложных холодных блюд из мяса и птицы. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству сложных холодных блюд из мяса и птицы.

Задача: Определить количество порций галантина из рыбы, если поступило 10 кг судака

неразделанного крупного размера.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству сложных холодных блюд из мяса и птицы.

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание13**

Проверяемые результаты обучения:

**знать:**

-ассортимент сложных холодных закусок;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;

-правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных сложных холодных закусок;

-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных закусок;

**Уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы;

**Текст задания:**

1. Ассортимент сложных холодных закусок. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству

сложных холодных закусок. Варианты подбора пряностей и приправ.

2. Методы приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы: нарезка и собирание с

сохранением формы, порционирование, заливание в желе, глазирование, отделка из корнетика

и кондитерского мешка, охлаждение. Использование необходимого инвентаря и технологического оборудования с учётом требований техники безопасности при выполнении данных действий.

Задача: Определить количество порций канапе с сыром и виноградом из 1,35 кг сыра российского, если на 1 порцию идёт 25г (нетто).

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству сложных холодных закусок.

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание14**

Проверяемые результаты обучения:

**знать:**

-ассортимент сложных холодных закусок;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;

-правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных сложных холодных закусок;

-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных закусок;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из птицы;

-температурный и санитарный режимы приготовления сложных холодных блюд из птицы,

**Уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из птицы;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из птицы;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из птицы;

**Текст задания:**

1. Методы приготовления сложных холодных закусок: нарезка вручную и на слайсере, соление, консервирование, маринование, заливка раскалённым маслом и перемешивание, взбивание, смешивание, запекание в формах на водяной бане, охлаждение. Использование необходимого инвентаря и технологического оборудования с учётом требований техники безопасности при выполнении данных действий.

2. Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы: галантина,

курицы фаршированной целиком, индейки фаршированной целиком, утки

фаршированной целиком.

Органолептические способы определения степени готовности и качества.

Задача: Выписать продукты на 60 порций поросёнка фаршированного, если свинина

поступила жирная, гарнир (2 вариант), соус майонез с хреном.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из птицы.

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание15**

Проверяемые результаты обучения:

**знать:**

-ассортимент сложных холодных закусок;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;

-правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных сложных холодных закусок;

-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных закусок;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных закусок;

-температурный и санитарный режимы приготовления сложных холодных закусок;

-основные критерии оценки качества готовой сложной холодной кулинарной продукции;

**Уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных закусок;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных закусок;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных закусок;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

**Текст задания:**

1.Технология приготовления сложных холодных закусок: сёмги малосолёной, огурцов малосольных, острых солений из различных овощей, консервированных фруктов и ягод,

маринованных шампиньонов, маринованной гусиной печени, рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо из рыбы или гребешков или осьминогов;

террина из гусиной печени, паштета из говяжьей печени, паштета из кур, паштета в тесте,

мусса из сёмги, мусса из крабов.

Органолептические способы определения степени готовности и качества.

2. Основные критерии оценки качества сложных холодных блюд из мяса и птицы.

Сроки хранения и правила реализации.

Задача: Определить количество порций горячей закуски суфле из кур из 5,64 кг кур

полупотрошенных первой категории.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует основные критерии оценки качества сложных холодных блюд из мяса и птицы.

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание16**

Проверяемые результаты обучения:

**знать:**

-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд из мяса;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд из мяса ;

-технологию приготовления сложных холодных блюд из мяса;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из мяса ;

-температурный и санитарный режимы приготовления сложных холодных блюд из мяса ;

-основные критерии оценки качества готовой сложной холодной кулинарной продукции;

-методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных закусок;

-варианты оформления сложных холодных закусок;

-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных закусок,

**Уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из мяса;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из мяса;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из мяса;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

**Текст задания:**

1. Методы сервировки и способы подачи сложных холодных закусок, варианты оформления.

Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных закусок, предназначенных для последующего использования.

2. Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса: поросёнка фаршированного заливного, поросёнка запечённого, бараньей ноги шпигованной

запечённой, свиной корейки на рёбрышках.

Органолептические способы определения степени готовности и качества.

Задача: Выписать продукты для соуса тартар на 50 порций ассорти мясное по первой колонке Сборника рецептур.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из мяса.

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание17**

Проверяемые результаты обучения:

**знать:**

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

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

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

-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

-ассортимент сложных холодных закусок,

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок,

-требования к качеству готовых сложных холодных закусок,

**уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

**Текст задания:**

1. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления сложных холодных закусок. Основные предпочтения и технологии приготовления канапе и легких закусок у различных народов мира.

2. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных холодных блюд из мяса и птицы.

Задача: Определить количество порций горячей закуски суфле из моркови из 3 кг

моркови по второй колонке Сборника рецептур, сезон-март.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко называет подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных холодных блюд из мяса и птицы.

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание18**

Проверяемые результаты обучения:

**знать:**

-ассортимент сложных горячих закусок;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих закусок;

-методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из мяса и птицы;

-варианты оформления сложных холодных блюд из мяса и птицы;

-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд из мяса и птицы;

**Уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукци

- проводить расчёты по формулам

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

**Текст задания:**

1. Ассортимент сложных горячих закусок. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству

сложных горячих закусок.

2. Методы сервировки и способы подачи сложных холодных блюд из мяса и птицы, варианты оформления.

Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных блюд из мяса и птицы предназначенных для последующего использования.

Задача: Выписать продукты на 40 порций холодной закуски маринованная капуста,

уксус на производстве 9%.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных блюд из мяса и птицы предназначенных для последующего использования.

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание19**

Проверяемые результаты обучения:

**знать:**

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

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

-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих закусок;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих закусок;

**Уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

-использовать различные технологии приготовления сложных горячих закусок ;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных горячих закусок;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных

горячих закусок;

**Текст задания:**

1. Методы приготовления сложных горячих закусок: фарширование, взбивание, смешивание, запекание, запекание в кокильницах, запекание в формах на водяной бане, жарка, порционирование. Использование необходимого инвентаря и технологического оборудования с учётом требований техники безопасности при выполнении данных действий.

2. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса и птицы из

различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с различными

основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из мяса и птицы.

Задача: Определить количество порций ассорти рыбного на хлебе из 13,5 кг сёмги солёной потрошёной крупной.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко объясняет использование необходимого инвентаря и технологического оборудования с учётом требований техники безопасности при выполнении действий по приготовлению сложных горячих закусок.

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание20**

Проверяемые результаты обучения:

**знать:**

-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих закусок;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих закусок;

-технологию приготовления сложных горячих закусок;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих закусок

-температурный и санитарный режимы приготовления сложных горячих закусок;

-основные критерии оценки качества готовой сложной холодной кулинарной продукции;

-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих закусок,

**Уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

-использовать различные технологии приготовления сложных горячих закусок;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных горячих закусок;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных горячих закусок;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

**Текст задания:**

1. Технология приготовления сложных горячих закусок: фаршированных запечённых мидий, фаршированных запечённых улиток, гребешков и мидий, запечённых в кокильницах; суфле из рыбы, жульена из крабов в кокильницах, морепродуктов, запечённых в тесте; гребешков, жаренных в беконе.

Органолептические способы определения степени готовности и качества.

2. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы.

Основные предпочтения и технологии приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы у различных народов мира.

Задача: Выписать продукты на 20 порций горячей закуски филе морского гребешка,

жаренное во фритюре.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих закусок.

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание21**

Проверяемые результаты обучения:

**знать:**

-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления масляных смесей;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении масляных смесей;

-технологию приготовления масляных смесей;

-органолептические способы определения степени готовности и качества масляных смесей;

-температурный и санитарный режимы приготовления масляных смесей;

-основные критерии оценки качества масляных смесей;

-требования к безопасности приготовления и хранения готовых масляных смесей;

**Уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

-использовать различные технологии приготовления масляных смесей;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления масляных смесей;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления масляных смесей;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

**Текст задания:**

1. Технология приготовления масляных смесей: масла зелёного, масла ракового, крабового;

масла анчоусного, масла сырного, сырной пасты, селёдочного масла, масла грибного,

чесночного масла.

2. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Основные предпочтения и технологии приготовления сложных горячих закусок у различных народов мира.

Задача: Выписать продукты для 100 порций икры баклажанной, если выход 1порции 100г.

Заменить томатное пюре на томатную пасту с содержанием 40% сухих веществ.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления сложных холодных блюд из рыбы.

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание 22**

Проверяемые результаты обучения:

**Знать:**

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления масляных смесей;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления масляных смесей;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении масляных смесей;

-технологию приготовления масляных смесей ;

-варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и лёгких закусок с использованием масляных смесей;

-методы сервировки, способы и температура подачи канапе и лёгких закусок;

-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд из рыбы;

**Уметь:**

-оценивать качество и безопасность готовой сложной холодной кулинарной продукции различными методами;

-использовать различные технологии приготовления масляных смесей;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления масляных смесей;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления масляных смесей , сложных национальных холодных блюд из рыбы;

**Текст задания:**

1. Технология приготовления масляных смесей: масла зелёного, масла ракового, крабового;

масла анчоусного, масла сырного, сырной пасты, селёдочного масла, масла грибного,

чесночного масла.

2. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Основные предпочтения и технологии приготовления сложных горячих закусок у различных народов мира.

Задача: Выписать продукты для 100 порций икры баклажанной, если выход 1порции 100г.

Заменить томатное пюре на томатную пасту с содержанием 40% сухих веществ.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления сложных холодных рыбных блюд.

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание23**

Проверяемые результаты обучения:

**Знать:**

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления начинок для канапе и лёгких закусок;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления начинок для канапе и лёгких закусок;

-варианты комбинирования различных способов приготовления начинок для канапе и лёгких закусок;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении начинок для канапе и лёгких закусок ;

-технологию приготовления начинок для канапе и лёгких закусок ;

-требования к безопасности приготовления и хранения начинок для канапе и лёгких закусок ;

-ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса и птицы,

- Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству сложных холодных блюд из мяса и птицы.

**Уметь:**

-оценивать качество и безопасность готовой сложной холодной кулинарной продукции различными методами;

-использовать различные технологии приготовления начинок для канапе и лёгких закусок;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления начинок для канапе и лёгких закусок;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления начинок для канапе и лёгких закусок,

**Текст задания:**

1. Технология приготовления начинок для канапе и лёгких закусок.

Требования к безопасности хранения приготовленных канапе и лёгких закусок, предназначенных для последующего использования.

2. Ассортимент сложных холодных блюд из мяса и птицы. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству сложных холодных блюд из мяса и птицы.

Задача: Сколько порций рыбы заливной по первой колонке Сборника рецептур можно приготовить при наличии 300г желатина.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует требования к безопасности хранения приготовленных канапе и лёгких закусок, предназначенных для последующего использования.

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание 24**

Проверяемые результаты обучения:

**знать:**

-ассортимент сложных холодных закусок;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;

-правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных сложных холодных закусок;

-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных закусок;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных закусок;

-температурный и санитарный режимы приготовления сложных холодных закусок;

-основные критерии оценки качества готовой сложной холодной кулинарной продукции;

**Уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных закусок;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных закусок;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных закусок;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

**Текст задания:**

1.Технология приготовления сложных холодных закусок: сёмги малосолёной, огурцов малосольных, острых солений из различных овощей, консервированных фруктов и ягод,

маринованных шампиньонов, маринованной гусиной печени, рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо из рыбы или гребешков или осьминогов;

террина из гусиной печени, паштета из говяжьей печени, паштета из кур, паштета в тесте,

мусса из сёмги, мусса из крабов.

Органолептические способы определения степени готовности и качества.

2. Основные критерии оценки качества сложных холодных блюд из мяса и птицы.

Сроки хранения и правила реализации.

Задача: Определить количество порций горячей закуски суфле из кур из 5,64 кг кур

полупотрошеных первой категории.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует основные критерии оценки качества сложных холодных блюд из мяса и птицы.

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание 25**

Проверяемые результаты обучения:

**знать:**

-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд из мяса;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд из мяса ;

-технологию приготовления сложных холодных блюд из мяса;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из мяса ;

-температурный и санитарный режимы приготовления сложных холодных блюд из мяса ;

-основные критерии оценки качества готовой сложной холодной кулинарной продукции;

-методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных закусок;

-варианты оформления сложных холодных закусок;

-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных закусок,

**Уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из мяса;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из мяса;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из мяса;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

**Текст задания:**

1. Методы сервировки и способы подачи сложных холодных закусок, варианты оформления.

Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных закусок, предназначенных для последующего использования.

2. Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса: поросёнка фаршированного заливного, поросёнка запечённого, бараньей ноги шпигованной

запечённой, свиной корейки на рёбрышках.

Органолептические способы определения степени готовности и качества.

Задача: Выписать продукты для соуса тартар на 50 порций ассорти мясное по первой колонке Сборника рецептур.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из мяса.

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание 26**

Проверяемые результаты обучения:

**Знать:**

-ассортимент сложных холодных соусов, горячих закусок;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов и горячих закусок;

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

-технологию приготовления сложных холодных соусов;

**Уметь:**

-использовать различные технологии приготовления сложных горячих закусок и соусов;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных горячих закусок и соусов;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных горячих закусок и соусов;

**Текст задания:**

1. Методы приготовления сложных холодных соусов: смешивание, медленное добавление с тщательным размешиванием, взбивание, введение добавок, растирание, коррекция, порционирование. Варианты комбинирования различных способов приготовления.

Использование необходимого инвентаря и технологического оборудования с учётом

требований техники безопасности при выполнении данных действий.

2. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления сложных горячих закусок. Основные предпочтения и технологии приготовления сложных горячих закусок у различных народов мира.

Задача: Выписать продукты массой брутто для 100 порций судака заливного по второй колонке Сборника рецептур. Сезон-январь, судак поступил мелкий, неразделанный.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует требования техники безопасности при приготовления горячих закусок.

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание 27**

Проверяемые результаты обучения:

**Знать:**

ассортимент сложных холодных соусов, сложных холодных рыбных блюд;

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, сложных холодных соусов;

-технологию приготовления сложных холодных соусов;

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

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

-температурный и санитарный режимы приготовления сложных холодных соусов;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, сложных холодных соусов;

**Уметь:**

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холдных соусов;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных горячих закусок и соусов;

-оценивать качество и безопасность готовой сложной холодной кулинарной продукции различными методами;

**Текст задания:**

1. Технология приготовления сложных холодных соусов: соуса майонез и его производных; соусов на основе кисломолочных продуктов.

Органолептические способы определения степени готовности и качества.

2. Ассортимент сложных холодных рыбных блюд. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству сложных холодных рыбных блюд.

Задача: Определить количество порций корзиночек с салатом столичным из 1,52 кг

кур полупотрошенных 2 категории

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов.

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание 28**

**Проверяемые** результаты обучения:

**Знать:**

ассортимент сложных холодных соусов, сложных холодных рыбных блюд;

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, сложных холодных соусов;

-технологию приготовления сложных холодных соусов. сложных холодных рыбных блюд;

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

сложных холодных блюд из рыбы;

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

-температурный и санитарный режимы приготовления сложных холодных соусов;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, сложных холодных соусов;

**Уметь:**

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов и сложных холодных блюд из рыбы;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусови сложных холодных блюд из рыбы;

-оценивать качество и безопасность готовой сложной холодной кулинарной продукции различными методами;

**Текст задания:**

1. Технология приготовления сложных холодных соусов: фруктовых, ягодных и

овощных соусов (кули); сложных сливочных соусов; столовой горчицы и соуса из столовой горчицы; соуса винегрет; соуса ремуляд.

Органолептические способы определения степени готовности и качества.

2. Методы приготовления сложных холодных рыбных блюд: нарезка и собирание с

сохранением формы, порционирование, заливание в желе, глазирование, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение. Использование необходимого инвентаря и технологического оборудования с учётом требований техники безопасности при выполнении данных действий.

по первой колонке Сборника рецептур, языки поступили свиные охлаждённые.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует требования техники безопасности при приготовления сложных холодных блюд из рыбы;

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание 29**

Проверяемые результаты обучения:

**Знать:**

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе и лёгких закусок;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе и лёгких закусок;

-варианты комбинирования различных способов приготовления канапе и лёгких закусок;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении канапе и лёгких закусок ;

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

- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы;

**Уметь:**

-оценивать качество и безопасность готовой сложной холодной кулинарной продукции различными методами;

-использовать различные технологии приготовления канапе и лёгких закусок;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления канапе и лёгких закусок;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления канапе и лёгких закусок ;

**Текст задания:**

1. Методы приготовления канапе и лёгких закусок: смешивание, измельчение, взбивание, формовка, нарезка, вырубка, охлаждение, начинка изделий, запекание, насаживание на шпажки, порционирование. Варианты комбинирования различных способов приготовления канапе и лёгких закусок. Использование необходимого инвентаря и технологического оборудования с учётом требований техники безопасности при выполнении данных действий.

2. Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных блюд из

различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с различными

основными продуктами при оформлении сложных холодных рыбных блюд.

Задача: Определить количество порций паштета из 5 кг телячьей охлаждённой печени

по первой колонке Сборника рецептур, если на 1 порцию идёт 50 г.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует требования техники безопасности при выполнении действий по приготовлению канапе и лёгких закусок ;

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**Задание 30**

Проверяемые результаты обучения:

**Знать:**

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе и лёгких закусок;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе и лёгких закусок;

-варианты комбинирования различных способов приготовления канапе и лёгких закусок;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении канапе и лёгких закусок ;

-технологию приготовления канапе и лёгких закусок ;

-варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и лёгких закусок;

-методы сервировки, способы и температура подачи канапе и лёгких закусок;

-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд из рыбы;

**Уметь:**

-оценивать качество и безопасность готовой сложной холодной кулинарной продукции различными методами;

-использовать различные технологии приготовления канапе и лёгких закусок;

- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления канапе и лёгких закусок;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления канапе и лёгких закусок, сложных холодных блюд из рыбы;

**Текст задания:**

1. Технология приготовления канапе и лёгких закусок: канапе с использованием хлеба, канапе с использованием изделий из песочного, слоёного, заварного и сдобного теста; лёгких закусок на шпажках; мини-запеканок; мини-закусок из муссов и паштетов. Температурный и санитарный режим приготовления. Варианты оформления, методы сервировки и способы подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества.

2. Основные критерии оценки качества сложных холодных рыбных блюд.

Сроки хранения и правила реализации.

Задача: Выписать продукты массой брутто для приготовления 100 порций рулета из

курицы со свининой и черносливом, если свинина поступила обрезная.

**Критерии оценки:**

"отлично"-студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, чётко формулирует основные критерии оценки качества сложных холодных рыбных блюд.

Сроки хранения и правила реализации ;

Показывает умение проводить расчёты по формулам, правильно решает задачу.

"хорошо"- студент грамотно и последовательно излагает содержание задания, но допускает две-три неточности или одну ошибку при решении задачи.

"удовлетворительно"-студент допускает четыре ошибки при изложении содержания задания или не решил задачу (не показал умение производить расчёты по формулам).

**4. Контроль приобретения практического опыта. Оценка по учебной и (или) производственной практике[[1]](#footnote-1)**

**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 обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

**4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю[[2]](#footnote-2)**

Таблица 7

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | **Виды и объем работ на учебной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения** | **Документ, подтверждающий качество выполнения работ** |
| **1** | **2** | **3** |
| **иметь практический опыт:**  -разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;  -расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  -организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;  -приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  -сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  -декорирования блюд сложными холодными соусами;  -контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов  **уметь:**  -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  -использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;  -проводить расчеты по формулам;  -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  -выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;  -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;  -оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различны методами | -первичные навыки разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов  -первичные навыки организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и соусов  -первичные навыки выбора мест контроля по стадиям технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и соусов  -первичные навыки расчета массы сырья и полуфабрикатов (количество порций) для сложных холодных блюд и соусов  -первичные навыки приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря  -первичные навыки сервировки и декорирования блюд сложными холодными соусам  -первичные навыки сервировки, оформления и отпуска сложной холодной кулинарной продукции  **-**первичные навыки органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  - первичные навыки по использованию различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов;  - первичные навыки расчетов по формулам  - первичные навыки безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  - первичные навыки контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов различными методами;  - первичные навыки выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;  - первичные навыки оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различны методами | -аттестационный лист по практике  -благодарственное письмо на имя директора  -выписка из трудовой книжки  -справка с места работы |

Таблица 8

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | **Виды и объем работ на производственной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения** |
| **1** | **2** |
| **иметь практический опыт:**  -разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;  -расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  -организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;  -приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  -сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  -декорирования блюд сложными холодными соусами;  -контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов  **уметь:**  -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  -использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;  -проводить расчеты по формулам;  -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  -выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;  -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;  -оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различны методами | -Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов  -Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и соусов-  -Выбор мест контроля - по стадиям технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и соусов -  -Расчет массы сырья и полуфабрикатов (количество порций) для сложных холодных блюд и соусов -  -Приготовление сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря -  -Сервировка и декорирование блюд сложными холодными соусам  -Сервировка, оформление и отпуск сложной холодной кулинарной продукции  -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  -использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;  -проводить расчеты по формулам  -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  -контролировать качество и безопасность приготовления сложных холодных блюд и соусов различными методами;  -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;  -оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различны методами |

**5.Контрольно-оценочные средства для экзамена**

**(квалификационного)**

I. ПАСПОРТ

КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения

профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукциипо специальности СПО: 260807 Технология продукции общественного питания

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1,ОК 2 , ОК 3 , ОК 4, ОК 6,ОК 7

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

1.Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М. «Хлебпродинформ», 1996г.

2.Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М. «Хлебпродинформ», 1997г.

3. А.А.Покровский Химический состав пищевых продуктов. М. Пищевая промышленность 1976г.

4. ГОСТ  Р 31986 -2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

5.ГОСТ Р  31987-2012.Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

6.ГОСТ Р 53996-2010 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд изделий на предприятиях общественного питания

7.СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

8.СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарно-зпидемиологические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Время выполнения задания:

Текст задания:

1.Определить количество порций канапе с икрой, сёмгой и севрюгой из 1 кг сёмги солёной потрошёной крупного размера?





****

**Задание** 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенции:

ПК 2.2, О К 2 , ОК 3. ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

1. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М. «Хлебпродинформ», 1996г.
2. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М. «Хлебпродинформ», 1997г.
3. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур национальных блюл и кулинарных изделий. М. «Хлебпродинформ». 2001г.
4. А.А.Покровский Химический состав пищевых продуктов. М. Пищевая промышленность 1976г.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырьё и пищевые продукты.

Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Время выполнения задания:

Текст задания

* 1. Выписать продукты для приготовления 50 порций языка заливного по первой колонке Сборника рецептур, языки поступили свиные охлаждённые.
  2. Оформить технологическую карту на блюдо.
  3. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность языка отварного.
  4. Решить производственную ситуацию; язык отварной плохо чистится, причина?

****











****

********















I11. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIа. УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания - 1

Время выполнения каждого задания: 2 часа

Оборудование: калькулятор, ручка, бумага

Справочная литература:

1.Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М. «Хлебпродинформ», 1996г.

2.Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М. «Хлебпродинформ», 1997г.

3. А.А.Покровский Химический состав пищевых продуктов. М. Пищевая промышленность 1976г.

4. ГОСТ  Р 31986 -2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

5.ГОСТ Р  31987-2012.Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

6.ГОСТ Р 53996-2010 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд изделий на предприятиях общественного питания

7.СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

8.СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарно-зпидемиологические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. **Ход выполнения задания**

Таблица 9

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки | Оценка да / нет) |
| ПК 2.1, ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ОК 6, ОК 7 | -Оценивание и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для канапе, легких и сложных холодных закусок. органолептическим способом.  -Организация процессов приготовления полуфабрикатов для канапе, легких и сложных холодных закусок.  -Определение (расчёт) массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья.  -Обоснованность подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, в том числе, в условиях реального производства.  -Обоснованность выбора различных способов и приёмов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.  -Соблюдение технологии производства канапе, легких и сложных холодных закусок, условий их хранения и сроков годности, контроль за реализацией (подачей) канапе, легких и сложных холодных закусок.  -Разработка рецептур на новые и фирменные канапе, легкие и сложные холодные закуски, оформление технологических и  технико-технологических карт.  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.  - распределение рабочего времени самостоятельной работы с достижением максимального результата.  - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | \*  \*  \*  \*  \*  \*  \* |
| ПК 2.2, ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ОК 6, ОК 7 | -Оценивание и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы органолептическим способом.  -Организация процессов приготовления полуфабрикатов для сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  -Определение (расчёт) массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья.  -Обоснованность подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в том числе, в условиях реального производства.  -Обоснованность выбора различных способов и приёмов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.  -Соблюдение технологии производства сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условий их хранения и сроков годности, контроль за реализацией (подачей) холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, вариантов оформления тарелки.  -Разработка рецептур на новые и фирменные сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, оформление технологических и технико-технологических карт.  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.  - распределение рабочего времени самостоятельной работы с достижением максимального результата.  - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | \*  \*  \*  \*  \*  \*  \* |
| ПК 2.3, ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ОК 6, ОК 7 | -Оценивание и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для сложных холодных соусов и готовых сложных холодных соусов  органолептическим способом.  -Организация процессов приготовления сложных холодных соусов.  -Определение (расчёт) массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья.  -Обоснованность подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных соусов, в том числе, в условиях реального производства.  -Обоснованность выбора различных способов и приёмов приготовления сложных холодных соусов, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.  -Соблюдение технологии производства сложных холодных соусов, условий их хранения и сроков годности, контроль за реализацией (подачей) сложных холодных соусов.  -Разработка рецептур на новые и фирменные сложные холодные соусы, оформление технологических и технико-технологических карт  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.  - распределение рабочего времени самостоятельной работы с достижением максимального результата.  - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | \*  \*  \*  \*  \*  \*  \*  \* |

Параметры оценивания:

\*- показатели, обязательные для оценивания, без звёздочек- дополнительные.

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

оценочная ведомость по профессиональному модулю

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

ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Обучающийся на 1 курсе по специальности СПО

260807 Технология продукции общественного питания

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

в объеме \_\_\_\_\_\_ час. с «\_\_».\_\_\_\_\_.20\_\_ г. по «\_\_\_».\_\_\_\_\_\_\_.20\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Элементы модуля**  (код и наименование МДК, код практики) | **Формы промежуточной аттестации** | **Оценка** |
| МДК 02.01 Технология  приготовления сложной холодной кулинарной продукции | Экзамен |  |
| УП | Дифференцированный зачёт |  |
| ПП | Дифференцированный зачёт |  |

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (освоен / не освоен) |
| ПК 2.1-ПК 2.3  ОК 1-ОК 10 | -Организация процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции  -Определение (расчёт) массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья.  -Соблюдение технологии производства сложной холодной кулинарной продукции, условий её хранения и сроков годности, контроль за реализацией (подачей) сложной холодной кулинарной продукции.  -Разработка рецептур на новые и фирменные  сложные холодные блюда, оформление технологических и технико-технологических карт.  -Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач;  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. |  |

Дата \_\_\_.\_\_\_.20\_\_\_ Подписи членов экзаменационной комиссии

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)