

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.ОЗ «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

По реализации программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2023

Фонд оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и рабочей программы ПМ.ОЗ «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ».

Разработчик: _____, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК «Поварское и кондитерское дело»
Протокол № от 1 от 31 августа 2023 г.
Председатель ЦМК «Поварское и кондитерское дело»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ Е.Ш. Булаш

«__» _____ 20__ г.

Разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) и рабочей программы профессионального модуля: ПМ.ОЗ «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Целью практических занятий по ПМ.ОЗ, МДК.03.01, 03.02: является закрепление и углубление знаний, которые студент получил на лекционных занятиях и при выполнении самостоятельной работы, приобретение навыков по выполнению профессиональных функций, пробуждение интереса к практическому использованию теоретических знаний.

По окончании изучения курса обучающийся должен:

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

За время изучения ПМ.ОЗ обучающиеся должны выполнить 7 практических занятий.

МДК.03.01. Практическое занятие №1-5

МДК. 03.02. Практическое занятие № 6- 7

Работа выполняется в отдельных тетрадях для практических занятий.

Необходимо обозначить номер практического занятия, тему. При выполнении работы следует указывать содержание задания и вопросов в нем.

Работа должна быть написана ясным, четким языком и сопровождаться правильно оформленным библиографическим описанием с указанием выходных данных источника.

Практические занятия направлены на приобретение профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС по специальности: СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

<i>Код</i>	НАИМЕНОВАНИЕ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ
ВД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Практическое занятие № Инструкционная карта

Тема: Приготовление холодных сложных блюд и закусок из рыбы.

Результаты освоения ПК и ОК: ПК.2.2; ОК. 1-5,8,9

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **уметь**:

- пользоваться Сборником рецептов;
- составлять ассортимент сложных холодных блюд и закусок из рыбы с учетом разнообразных продуктов, их пищевой ценности;
- рассчитывать необходимое количество готовой кулинарной продукции для составления ассортимента сложных холодных блюд и закусок из рыбы;
- рассчитывать необходимое количество сырья и продуктов для данного ассортимента сложных холодных блюд и закусок из рыбы.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **знать**:

- технологию приготовления основных сложных холодных блюд и закусок из рыбы;
- технологию подготовки продуктов для сложных холодных блюд и закусок из рыбы;
- правила оформления и отпуска сложных холодных блюд и закусок из рыбы;
- требования к качеству холодных сложных блюд и закусок из рыбы.

Время выполнения - 1 + 1ч.

Задание №1 Составить технологическую схему подготовки рыбы к фаршированию.

Последовательность выполнения

1.1 Пользуясь сборником рецептов, составить технологическую схему подготовки судака (щуки) для фарширования (рец.139 I колонка).

Задание №2 Составить технологическую схему приготовления кнельной массы (фарша) для фарширования рыбы.

Последовательность выполнения

2.1 Пользуясь сборником рецептов, составить 2-ю часть технологической схемы: приготовление рыбы фаршированной целиком.

Сделайте вывод по работе

Критерии оценивания

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он самостоятельно с глубоким пониманием выполняет практическую работу, в полном объеме, в четкой последовательности; готовый ответить на любой вопрос, поставленной задачи.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент выполняет работу в полном

объеме, при незначительных подсказках и корректировки преподавателя; понимает сущность поставленного задания, владеет теоретическими знаниями.

Оценка //удовлетворительно» выставляется студенту, если студент выполняет работу под непосредственным руководством преподавателя и в достаточном объеме.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент не выполнит задание в соответствии с требованиями, может не только самостоятельно, но и при помощи преподавателя. Студенту необходимо провести дополнительную консультацию.

**Преподаватель: Е.А.Черняк
Т.А.Чепелевская**

Примеры расчета сырья

Расчеты сырья для изготовления холодных блюд и определение выхода этих изделий производятся по общим принципам.

Если количество икры или молоки в сельди больше 5%, то на это составляется акт и отходы могут быть увеличены до 15%.

Масло, остающееся от консервов, не считается отходом, но в вес порции не входит. Его используют для салатов с рыбой горячего копчения. Крошки, получающиеся при нарезке сыров, к отходам не относятся и используются для изготовления блюд.

Расход соли, специй и зелени для украшения холодных блюд в рецептурах на отдельные блюда не указывается и приводится в вводной части раздела «Холодные блюда» Сборника рецептур.

Если для закрытых бутербродов берется не 100 г хлеба, а 200, то норма всех продуктов увеличивается в 2 раза.

Если бутерброды, в раскладках на которые предусмотрено масло, готовятся без него, то закладка остальных продуктов не увеличивается, а уменьшается выход. Если вес яйца, входящего в блюдо, меньше или больше 50 г, то выход соответственно изменяется.

Практическое занятие № Инструкционная карта

Тема: Приготовление салатов-коктейлей.

Результаты освоения ПК и ОК: ПК.2.1; ОК. 1-5,8,9

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **уметь:**

- пользоваться Сборником рецептов;
- составлять ассортимент салатов-коктейлей с учетом разнообразных продуктов, их пищевой ценности;
- рассчитывать необходимое количество готовой кулинарной продукции для составления ассортимента салатов-коктейлей;
- рассчитывать необходимое количество сырья и продуктов для данного ассортимента салатов-коктейлей.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **знать:**

- технологию приготовления основных салатов-коктейлей;
- технологию подготовки продуктов для салатов-коктейлей;
- правила оформления и отпуска салатов-коктейлей;
- требования к качеству салатов-коктейлей.

Время выполнения - 2ч.

Задание №1 Составить схемы классификации.

Последовательность выполнения

1.1 Составить схемы классификации салатов-коктейлей с учетом использованных продуктов.

Задание №2 Изучить отличительные особенности салатов-коктейлей.

Последовательность выполнения

2.1 Перечислить отличительные особенности салатов-коктейлей.

Задание №3 Произвести расчет сырья и продуктов.

Последовательность выполнения

3.1 Произвести расчет сырья и продуктов для двух наименований закусочных и одного десертного:

- закусочный - 25 порций - 40;
- закусочный - 40 порций - 60;
- десертный - 15 порций - 20.

Задание №4 Составить рецептуру

Последовательность выполнения

4.1 Составить рецептуру «Мой любимый салат-коктейль», предложить заправку и варианты оформления.

Сделайте вывод по работе

Критерии оценивания

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он самостоятельно с глубоким пониманием выполняет практическую работу, в полном объеме, в четкой последовательности; готовый ответить на любой вопрос, поставленной задачи.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент выполняет работу в полном объеме, при незначительных подсказках и корректировки преподавателя; понимает сущность поставленного задания, владеет теоретическими знаниями.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент выполняет работу под непосредственным руководством преподавателя и в достаточном объеме.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент не выполнит задание в соответствии с требованиями, может не только самостоятельно, но и при помощи преподавателя. Студенту необходимо провести дополнительную консультацию.

**Преподаватель: Е.А.Черняк
Т.А.Чепелевская**

Разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) и рабочей программы профессионального модуля:

Целью практических занятий по ПМ. 03, МДК. 03.02 является:

По окончании изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:

Владеть / быть в состоянии продемонстрировать:

- подготовку, уборку универсального рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд и закусок из экзотических видов овощей и плодов, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Уметь:

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты;
- проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;
- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
- нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;
- виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;
- способы правки кухонных ножей.

За время изучения междисциплинарного курса обучающиеся должны выполнить лабораторные занятия.

Лабораторное занятие № 1. Приготовление, оформление, презентация и отпуск закусочных бутербродов и закусок из фаршированных овощей и грибов.

Лабораторное занятие № 2. Приготовление, оформление, презентация и отпуск салатов, салатов-коктейлей; гастрономии и консервы порциями.

Лабораторное занятие № 3. Приготовление, оформление, презентация и отпуск холодных закусок.

Лабораторное занятие № 4. Приготовление, оформление, презентация и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Лабораторное занятие № 5. Приготовление, оформление, презентация и отпуск холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов; заливных блюд.

Лабораторное занятие № 6. Приготовление, оформление, презентация и отпуск холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи фаршированных, запечённых.

Лабораторное занятие № 7. Приготовление, оформление, презентация и отпуск холодных сложных соусов.

Работа должна быть написана ясным, четким языком и сопровождаться правильно оформленным библиографическим описанием с указанием выходных данных источника.

Лабораторные занятия направлены на приобретение профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК.3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в нестандартных ситуациях.

ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК. 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Лабораторное занятие № 1.

Тема: Приготовление, оформление, презентация и отпуск закусочных бутербродов и закусок из фаршированных овощей и грибов.

Количество часов: 6 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК-3.1-3.7

ОК-1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке универсального рабочего места повара при приготовлении, оформлении, презентации и подаче холодных блюд и закусок из экзотических видов овощей, плодов, грибов, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить универсальное рабочее место повара по приготовлению бутербродов и закусок из фаршированных овощей и грибов. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Подготовка хлебной основы, подбор и подготовка основных продуктов, подготовка элементов оформления. Приготовление канапе из мясной гастрономии. Приложение!. (Технологическая карта № 1, 2, 3. Тапасы, Фингерфуды, канапе).

Задание 3.

Подготовка овощей и грибов для приготовления закуски из фаршированных овощей. Приложение 2. (Технологическая карта № 4, 5.

«Артишоки фаршированные», «Шляпки грибов фаршированные»). Задание 4.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить схему по приготовлению салатной заправки.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель:

Тема: Приготовление, оформление, презентация и отпуск салатов, салатов-

Лабораторное занятие № 2.

коктейлей; гастрономии и консервы порциями.

Количество часов: 6 часов.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК-3.1-3.7

ОК-1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке универсального рабочего места повара приготовлению, оформлению, презентации и подаче салатов, салатов-коктейлей из овощей, грибов, мяса, птицы, рыбы и морепродуктов, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить универсальное рабочее место повара по приготовлению салатов, гастрономии, консервов порциями. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление, оформление, презентация и отпуск салатов из рыбы, морепродуктов, мяса, птицы, овощей и грибов. Приложение 1. (Технологическая карта № 1, 2, 3. Салат мясной, салат-коктейль с креветками, Салат из экзотических овощей).

Задание 3.

Подготовка и приготовление рыбной гастрономии и консервов порциями. Приготовление гарниров для подачи рыбной гастрономии и консервов. Приложение 2. (Технологическая карта № 4, 5. Скумбрия с яйцом, шпроты на гренке).

Задание 4.

Подготовка и приготовление салатной заправки. Приложение 3. (Технологическая карта №6).

Задание 5.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить технологическую карту по приготовлению паштета из говяжьей печени.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объеме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

Лабораторное занятие № 3

Тема: Приготовление, оформление, презентация и отпуск холодных закусок.

Количество часов: 6 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК-3.1-3.7

ОК-1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке универсального рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению, оформлению, презентации и подаче холодных блюд и закусок из мяса, субпродуктов, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить универсальное рабочее место повара по приготовлению, оформлению, презентации и подаче из мяса, субпродуктов. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление, оформление, презентация и подача террина из гусиной печени, карпачо из мяса, тар-тар, паштет из говяжьей печени. Приложение 1.

(Технологическая карта № 1,2, 3. Террин, карпачо, тар-тар, паштет).

Задание 3.

Произвести нарезку клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей сложными формами нарезки. (Карвинг).

Задание 4.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объеме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель:

УТВЕРЖДЕНО

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

по **ПМ 03** «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» **Учебный год:** 2017-2018

Оцениваемые компетенции: ПК- 3.1 -3.7., ОК- 1-11

ОТДЕЛЕНИЕ: очное

КУРС: 3,4

Группа: 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

Выполнил преподаватель:

Черняк Е.А.

Чепелевская Т.А.

Капшук-Габова Е.Р.

Рассмотрено и одобрено

на заседании цикловой методической
комиссии «Поварское и кондитерское
дело»

Протокол № от « » 20....

Председатель ЦМК

_____ Др/. Е.В.Капшук-Габова

г. Симферополь, 20....

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ составлены на основе рабочей программы ПМ.ОЗ «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и предназначены для проведения экзамена в группах

Для составления экзаменационных билетов выбраны темы, соответствующие основному содержанию программы, из которых особое внимание уделено всем разделам, так как они являются профессионально значимыми.

Количество экзаменационных билетов превышает количество студентов в группе. Каждый билет состоит из трех вопросов.

Первые два задания направлены на проверку теоретического материала: знания организации приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Для подготовки ответа на вопросы билета студентам предоставляется 45+45 минут.

Оценивать ответ можно, исходя из максимума в 5 баллов за каждый вопрос и выводя затем средний балл на экзамен.

Критерий экзаменационных оценок по теоретическому заданию

Оценка «5»/отлично/- ставится в том случае, если обучающийся показывает верное понимание глубины усвоения всего объема программного материала; умение выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров, обобщать, делать выводы; отсутствие ошибок и недочетов при воспроизведении изученного материала.

Оценка «4»/хорошо/ - ставится, если ответ обучающегося удовлетворяет основным требованиям к ответу на оценку «5», но дан без использования собственного плана, новых примеров, без применения знаний в новой ситуации, без использования связей с ранее изученным материалом и материалом других предметов; если обучающийся допустил одну ошибку или на более двух недочетов и может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.

Оценка «3»/удовлетворительно/- ставится, если обучающийся показывает знание и усвоение материала на уровне минимальных требований программы; возникают затруднения при самостоятельном воспроизведении материала, необходима незначительная помощь преподавателя; умение работать на уровне воспроизведения; допускает грубую ошибку или несколько негрубых при воспроизведении изученного материала.

Оценка «2» /неудовлетворительно/- ставится, если обучающийся не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо для оценки «3».

Критерий зачетных оценок по практическим заданиям

Оценка «5» /отлично/- ставится, если обучающийся, верно решает задачу верно: составлен алгоритм решения, расчеты произведены в полном объеме, ответ верный.

Оценка «4» /хорошо/- ставится, если решение обучающегося удовлетворяет основным требованиям к ответу на оценку «5», но он допустил одну ошибку или на более двух недочетов при решении задачи и может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.

Оценка «3» /удовлетворительно/- ставится, если обучающийся при решении задачи неверно составил алгоритм решения, но некоторые действия по решению задачи верны.

Оценка «2» /неудовлетворительно/- ставится, если обучающийся не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо для оценки «3».

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Перечень экзаменационных вопросов по ПМ.ОЗ «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Теоретические задания:

1. Значение холодных блюд в питании.
2. Охарактеризовать технологию приготовления телятины заливной, требования к качеству, отпуск.
3. Ассортимент гарниров, используемых для холодных блюд. Их характеристика.
4. Охарактеризовать технологию приготовления судака, фаршированного для банкета.
5. Ассортимент и подготовка рыбной гастрономии для холодных блюд и закусок.
6. Охарактеризовать технологию приготовления и отпуск языка заливного. Требования к качеству.
7. Ассортимент и характеристика банкетных закусок в корзиночках и валованах.
8. Охарактеризовать технологию приготовления филе птицы под майонезом, отпуск, требования к качеству.
9. Составить схему классификации салатов-коктейлей и кулинарную характеристику.
10. Охарактеризовать технологию приготовления курицы галантин.
11. Охарактеризовать технологию приготовления осетрины отварной с гарниром и хреном.
12. Охарактеризовать технологию приготовления поросенка заливного, требования к качеству.
13. Дать характеристику мясного желе, используемого при приготовлении и отпуске блюд.
14. Охарактеризовать технологию приготовления рулета из свиной лопатки,

требования к Качеству. Правила отпуска.

15. Ассортимент и кулинарная характеристика мясной гастрономии.
16. Охарактеризовать технологию приготовления щуки фаршированной, заливной с гарниром и соусом.
17. Способы подачи икры порциями.
18. Охарактеризовать технологию приготовления паштета из дичи. Требования к качеству, отпуск.
19. Дать кулинарную характеристику мясному ассорти.
20. Охарактеризовать технологию приготовления рулета из мякоти птицы, оформление, отпуск.
21. Ассортимент и кулинарная характеристика горячих закусок.
22. Охарактеризовать технологию приготовления сыра из дичи (фромаж)
23. Составить схему классификации закусочных бутербродов.
24. Значение сложных холодных блюд из мяса и птицы.
25. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд из кальмаров.
26. Приготовление, оформление, отпуск салата рыбного.
27. Охарактеризовать технологию приготовления кнельной массы для приготовления курицы галантин.
28. Дать кулинарную характеристику сырья и продуктов, используемых для приготовления соусов и заправок для холодных блюд.
29. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных блюд из креветок.
30. Дать характеристику сырья и продуктов, используемых для салатов-коктейлей.
31. Охарактеризовать технологию приготовления и отпуск мяса заливного, требования к качеству.
32. Общая характеристика горячих закусок.
33. Охарактеризовать технологию приготовления рыбы заливной в многопорционных блюдах.
34. Ассортимент и характеристика бутербродов канапе, требования к качеству.
35. Охарактеризовать технологию приготовления и отпуск щуки фаршированной. Требования к качеству.
36. Ассортимент и приготовление закусок из фаршированных овощей.
37. Приготовление соуса майонез и его производных.

38. Дать кулинарную характеристику сырья и продуктов, используемых для приготовления закусок из сельди.
39. Ассортимент и подготовка продуктов для приготовления бутербродов канапе.
40. Охарактеризовать технологию приготовления паштета фуа-гра.
41. Ассортимент и характеристика банкетных закусок.
42. Охарактеризовать технологию приготовления паштета из дичи.
43. Дать кулинарную характеристику ассорти мясному.
44. Охарактеризовать технологию приготовления рулета из мякоти птицы фаршированного омлетом.
45. Охарактеризовать технологию приготовления осетрины отварной с хреном.
46. Приготовление и отпуск помидор, фаршированных мясным салатом.
47. Дайте характеристику организации холодного цеха? Дайте обоснование целесообразности его размещения.
48. Охарактеризуйте назначение холодного цеха. Перечислите, ассортимент вырабатываемой продукции холодным цехом.
49. Перечислите виды и типы холодного оборудования, применяемые в холодном цехе. Перечислите инвентарь, инструменты, применяемые в холодном цехе.
50. Охарактеризуйте организацию рабочего места повара по приготовлению бутербродов. Перечислите оборудование, инструменты, инвентарь, посуду.

Практические задания:

1. Произвести расчет необходимого количества фазанов (дичи) для приготовления 14 порций филе фаршированного. Сколько перепелов необходимо взять, чтобы произвести замену рассчитанного количества фазанов.
2. Сколько порций мясного ассорти можно приготовить из 3 кг говядины; из 3 кг языка говяжьего.
3. Сколько рыбного желе необходимо приготовить для 40 порций рыбы заливной. Какое количество желатина необходимо для данного количества желе.

4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления маринада овощного на 35 порций.
5. Рассчитать необходимое количество соуса майонез для приготовления 40 порций салата столичного. Сколько яиц необходимо взять для рассчитанного количества майонеза.
6. Составить технологическую схему приготовления рыбы заливной.
7. Составить технологическую схему приготовления сельди рубленой.
8. Какое количество картофеля и моркови необходимо взять для приготовления 50 порций салата рыбного деликатесного, в марте месяце (табл. 32).
9. Сколько паштета из печени необходимо взять для приготовления 40 порций канапе с выходом 40 гр.
10. Какое количество говяжьей печени необходимо для приготовления 50 порций паштета с выходом 100 гр.
11. Определить количество желатина, необходимое для приготовления 25 порций мяса заливного по 2-й колонке Сборника рецептов.
12. Составить технологическую схему приготовления паштета из печени.
13. Произвести расчет сырья для приготовления 50 порций студня мясного с выходом 100 гр.
14. Сколько порций салата мясного можно приготовить из 3 кг говядины.
15. Сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 16 кг осетра выходом 200 гр.
16. Составить технологическую схему приготовления салата столичного.
17. Произвести расчет сырья и продуктов для приготовления 25 порций курицы галантин выходом 150 гр.
18. Произвести расчет сырья для приготовления 50 порций сельди рубленой выходом 125 гр.
19. Составить технологическую схему приготовления салата рыбного.
20. Сколько порций салата рыбного деликатесного можно приготовить из 10 кг рыбы.
21. Составить технологическую схему приготовления салата-коктейля из

морепродуктов.

22. Требования к качеству и отпуск мясных салатов.
23. Оформление бутербродных тортов.
24. Сколько порций салата столичного с выходом ЮОгр можно приготовить из 12 кг курицы.
25. Произвести расчет сырья для приготовления 25 порций сельди рубленой с выходом 75гр.