**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОЗам.директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Ю.Письменная «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |  | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБПОУ РК  «Керченский политехнический колледж»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.В.Колесник  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

# ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

# ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

# по ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Керчь, 2023**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ПЦКкомиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания Протокол №«\_\_\_»\_\_\_\_20\_\_\_г.  Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Р.Г.Педант |  |  |

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический

колледж»

Разработчик: Гущина Анастасия Артемовна преподаватель

**1. Паспорт фонда оценочных средств**

1.1. Компетенции, формируемые в процессе производственной практики:

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс | Формулировка компетенции |
| ОК.1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК.2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК. 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК. 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК. 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК. 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. |
| ПК.3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. |
| ПК.3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. |
| ПК.3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК.3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. |
| 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 |

1.2. Этапы формирования компетенций:

Компетенции, формируемые ДО производственной практики

ОК 1,2,3,4,5,6,7 ,9,10,11.

Компетенции, формируемые ПОСЛЕ производственной практики

ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10,11.

ПК3.1, ПК3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7.

Профессиональные компетенции формируются при освоении студентами МДК профессионального модуля и при прохождении производственной практики.

2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования,

описание шкал оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Формируемые компетенции** | **Виды работ, выполняемых во время производственной практики** | **Формы текущего и промежуточного контроля (виды отчетности)** | **Показатели** | **Критерии** | **Количество баллов** |
|  | **ПК 3.1** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. | Индивидуальные задания | Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);  Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;  Соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  Своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;  Рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;  Правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  Соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  Соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);  Соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  Правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  Точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;  Соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам; | Правильность выполнения индивидуального задания | 2-5 |
|  | **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 | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | Отчет по практике | Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  Соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;  Оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  Профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;  Правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  Соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:   * + корректное использование цветных разделочных досок;   + раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;   + соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживаниячистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);   + адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудо вания, инвентаря, инструментов, посуды;   Соответствие времени выполнения работ нормативам;  Соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  Адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  Соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:   * соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; * аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; * гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции   (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция).   * гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре   Эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос. | Оформление результатов практики в соответствии с требованиями и в установленный срок | 2-5 |
| 3. | Защита отчета | Правильность ответов при защите отчета о выполнении индивидуального задания | 2-5 |
| 4. |
| 5. |
| 6. |
|  |

Шкала оценивания:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Формы текущего и промежуточного контроля | Отлично | Хорошо | Удовлетворительно | Неудовлетворительно | Количество баллов |
|  | Уровень обученности УМЕТЬ и ВЛАДЕТЬ | Индивидуальные задания | Правильно выполнено индивидуальное задание и оформлены результаты | Все этапы индивидуального задания выполнен верно. Имеются незначительные замечания и небрежности в оформлении документации | Большинство этапов индивидуального задания выполнено с ошибками, требуемая документация содержит замечания как в оформлении, так и в содержании | Этапы индивидуального задания не завершены или содержат грубые ошибки, документация не предоставлена или предоставлена со значительным количеством замечаний | От 2 до 5 |
|  | Уровень обученности ЗНАТЬ | Защита отчета | Правильно, полно, аргументировано даны ответы на все вопросы | На большинство вопросов даны правильные, полные ответы | На половину вопросов даны правильные ответы | На более чем половину вопросов ответы не даны или даны со значительными ошибками | От 2 до 5 |
|  | Оформление результатов практики | Отчет по практике | Отчет оформлен в соответствии с требованиями и в срок | Отчет оформлен в соответствии с требованиями с незначительными замечаниями | Отчет оформлен в соответствии с требованиями, но с нарушением срока  Отчет оформлен с замечаниями | Оформление отчета не соответствует требованиям | От 2 до 5 |
|  | Всего: |  | 13-15 | 11-12 | 9-10 | 8 и менее |  |
|  | Уровень сформированности компетенций |  | высокий | хороший  продвинутый | базовый | недостаточный |  |

**3.Методические материалы по процедуре оценивания результатов**

**производственной практики**

1. Процедура оценивания результатов производственной практики включает в себя оценку уровня сформированности общих и профессиональных компетенций студента при прохождении производственной практики, а также формирование обобщенных трудовых функций, трудовых действий предусмотренных профессиональным стандартом.

2. Уровень сформированности компетенций определяется по качеству выполненного студентом индивидуального задания и защиты отчета по производственной практике, который оценивается: высокий, хороший, базовый, недостаточный.

3. При защите отчета по практике определяется уровень сформированности компетенций студента и оценивается:

содержание отчета и правильность выполнения задания;



оформление отчета;



ответы на вопросы.



4. Результаты защиты отчета по практике оценивается в баллах от двух до пяти. Общее количество баллов (15б.) складывается из:

максимальные 5 баллов оценка за содержание отчета;



до 5баллов за оформление отчета;



до 5баллов за ответы на вопросы.





Результаты выполнения программы производственной практики заносятся руководителем практики в ведомость и зачетную книжку студента.

# Приложение 1

# ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И МАТЕРИАЛЫ

# ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

# ЗАДАНИЯ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ

# «УМЕТЬ» И «ВЛАДЕТЬ»

Индивидуальные задания производственной практики

в составе профессионального модуля

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

Согласно представленным темам, требуется выполнить основные виды работ ориентированные, на освоение практических навыков и умений.

Задание №1.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.3;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления салата «Весна» на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций салата «Весна».

Задание № 2.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.3;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления винегрета мясного на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций винегрета мясного.

Задание № 3.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.3;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления студень рыбный на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций студня рыбного.

Задание № 4.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.6;

. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления закуски помидоры фаршированные овощами на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций закуски помидоры фаршированные овощами.

Задание № 5.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.4;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления канапе с сыром на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций канапе с сыром.

Задание № 6.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.4;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления винегрета рыбного на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций винегрета рыбного.

Задание № 7.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.4;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления волованы с икрой на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций волованы с икрой

Задание № 8.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.5;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления закуски морепродукты под майонезом (креветки) на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций закуски морепродукты под майонезом (креветки)..

Задание № 9.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.3;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления салата «Столичный» на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций салата «Столичный».

Задание № 10.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.4;

1.Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления закуска икра баклажанная на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций закуски икра баклажанная.

Задание № 11.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.5;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления закуска икра овощная на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций закуски икра овощная.

Задание № 12.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.5;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления бутерброда закрытого сандвич, на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций бутербродов закрытых сандвич.

Задание № 13.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.6;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления закусочный бутерброд корзиночка с яйцом и овощами на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций бутерброда закусочного корзиночка с яйцом и овощами.

Задание № 14.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.6;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления закуски: «рулет Гроденский».на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций закуски: «рулет Гроденский».

Задание № 15.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.4;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления салата «Мясной» на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций салата «Мясной».

Задание № 16.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.4;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления «салат-коктейль из ветчины и сыра» на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций «салат-коктейль из ветчины и сыра»

Задание № 17.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК 3.1, ПК3.3;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления закуски паштет в тесте на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций закуски паштет в тесте

Задание № 18.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК 3.1, ПК3.4;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления закуски: «волованы с семгой». на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций закуски: «волованы с семгой».

Задание № 19.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК 3.1, ПК3.6;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления «салат-коктейль из морепродуктов» на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций «салат-коктейль из морепродуктов».

Задание № 20.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК 3.1, ПК3.6;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления закуски: «галантин из курицы». на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций закуски: «галантин из курицы».

Задание № 21.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК 3.1, ПК3.6;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления закуски: «рулет из птицы».на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций закуски: «рулет из птицы».

Задание № 22.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК 3.1, ПК 3.4, ПК3.6;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления роллы «Филадельфия» на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций роллы «Филадельфия»

Задание № 23.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК 3.1, ПК 3.4, ПК3.6;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления рулет «Банкетный» на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций рулет «Банкетный»

Задание № 24.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК 3.1, ПК 3.4, ПК3.6;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления закуска амюз буш овощной на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций амюз буш овощной

Задание № 25.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК 3.1, ПК 3.4, ПК3.6;

1. Составить технологическую и инструкционную карту для приготовления закусочный бутерброд корзиночка с мясом и овощами, соус Айоли на 5 порций.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить 5 порций закусочный бутерброд корзиночка с мясом и овощами, соус Айоли

Приложение 2

# ВОПРОСЫ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ «ЗНАТЬ»

1. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря при приготовлении холодных блюд и закусок.
2. Особенности работы холодного цеха, взаимосвязь с другими производственными помещениями.
3. Оборудование, инвентарь, посуда холодного цеха
4. Особенности приготовления, хранения, реализации холодной кулинарной продукции
5. Виды, пищевая ценность и качество сырья
6. Классификация холодной кулинарной продукции.
7. Виды бутербродов, используемое сырье, технология приготовления
8. Приготовление холодных закусок из овощей ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи и оформления.
9. Приготовление холодных закусок из мяса: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи и оформления.
10. Приготовление холодных закусок из рыбы: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи и оформления.
11. Приготовление холодных закусок из птицы: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи и оформления.
12. Приготовление соусов, используемые при приготовлении холодных блюд и закусок.
13. Приготовление салатов из свежих овощей, яиц технология приготовления, ассортимент, требования к качеству, требования к подаче и оформлению.
14. Приготовление салатов из вареных овощей, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству, требования к подаче и оформлению.
15. Приготовление винегретов.
16. Приготовление салатов из мяса, птицы.
17. Приготовление салатов из рыбы, морепродуктов. ассортимент, требования к качеству, требования к подаче и оформлению.
18. Приготовление сложных холодных закусок.
19. Приготовление мясных рулетов.
20. Приготовление рулетов из птицы. Фаршированные и заливные блюда из рыбы
21. Украшение сложных холодных блюд и закусок
22. Приготовление холодных блюда из мяса, птицы (дичи).
23. Приготовление канапе, корзиночки, волованы с различными наполнителями.