

Департамент образования, культуры и спорта Ненецкого автономного округа
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ненецкого автономного округа
«Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»
(ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»)

Фонд оценочных средств
Профессионального модуля
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

Нарьян-Мар
2022

Фонд оценочных средств профессионального модуля 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 разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»

Разработчики:

Борисенко Ксения Владимировна, преподаватель ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»

Рекомендован к утверждению предметно-цикловой комиссией экономических дисциплин ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»

Протокол заседания № 9 от «20» мая 2022 г.

Председатель ПЦК: _____/Л.Н.Деревянко/

Содержание

Общие положения	4
1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	4
2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)	4
3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	7
3.1. Типовые задания для оценки освоения	7
4. Требования к дифференцированному зачету по производственной практике	14
4.1. Форма аттестационного листа	14
5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)	17

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППСЗ в целом.

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

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.03.01	ДЗ	Экзамен
МДК 03.02	ДЗ	
УП	ДЗ	
ПП	ДЗ	

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

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

Таблица 2.1

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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;
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента	-регламенты, стандарты, в том

с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
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.	-нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);
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	- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
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.	- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов;
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для Письменное тестирование Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и

	его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 9.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК10.Пользоваться профессионально й документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения

	<p>нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля
3.1. Типовые задания для оценки освоения ПМ.03.

Задание № 1

1. Составьте ТК на «Салат картофельный с кальмарами» рецептура №75 с заправкой №895 (СБР 1983 г.), составьте заявку на сырье, необходимое для приготовления блюда. Организуйте процесс приготовления, приготовьте, оформите и подготовьте к реализации «Салат картофельный с кальмарами» рецептура №75 с заправкой №895 (СБР 1983 г.) для банкета на 10 человек.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - сборник рецептов;
 - сырье для приготовления блюда.

Задание № 2

1. Составьте ТТК на фуршетные закуски (тапас, фингер фуд), составьте заявку на сырье, необходимое для приготовления закуски. Организуйте процесс приготовления, приготовьте, оформите и подготовьте к реализации закуску, согласно составленной ТТК.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - ТТК;
 - сырье для приготовления блюда.

Задание № 3

1. Составьте ТТК на овощные равиоли, составьте заявку на сырье, необходимое для приготовления блюда. Организуйте процесс приготовления,

приготовьте, оформите и подготовьте к реализации блюдо, согласно составленной ТТК.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.

2. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.

3. Для выполнения задания используется:

- холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;

- производственный инвентарь и инструменты; посуда;

- ТТК;

- сырье для приготовления блюда.

Задание № 4

1. Составьте ТТК на несладкий мильфей, составьте заявку на сырье, необходимое для приготовления блюда. Организуйте процесс приготовления, приготовьте, оформите и подготовьте к реализации блюдо, согласно составленной ТТК.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.

2. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.

3. Для выполнения задания используется:

- холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;

- производственный инвентарь и инструменты; посуда;

- ТТК;

- сырье для приготовления блюда.

Задание № 5

1. Составьте ТТК на тартар, составьте заявку на сырье, необходимое для приготовления блюда. Организуйте процесс приготовления, приготовьте, оформите и подготовьте к реализации блюдо, согласно составленной ТТК.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.

2. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.

3. Для выполнения задания используется:

- холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;

- производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- ТТК;
- сырье для приготовления блюда.

Задание № 6

1. Составьте ТТК на карпаччо из мяса, составьте заявку на сырье, необходимое для приготовления блюда. Организуйте процесс приготовления, приготовьте, оформите и подготовьте к реализации блюдо, согласно составленной ТТК.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - ТТК;
 - сырье для приготовления блюда.

Задание № 7

1. Составьте ТТК на салат и заправку для салата, используя предоставленный перечень сырья. Организуйте процесс приготовления, приготовьте, оформите и подготовьте к реализации салат, согласно составленной ТТК.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - ТТК;
 - сырье для приготовления блюда: салат айсберг, куриное филе, апельсин, орех грецкий, мёд, масло оливковое, соус соевый, соль, перец чёрный молотый.

Задание № 8

1. Составьте ТТК на салат и заправку для салата, используя предоставленный перечень сырья. Организуйте процесс приготовления, приготовьте, оформите и подготовьте к реализации салат, согласно составленной ТТК.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.

2. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.

3. Для выполнения задания используется:

- холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;

- производственный инвентарь и инструменты; посуда;

- ТТК;

- сырье для приготовления блюда: кальмары, кунжут, чеснок, уксус, соус соевый, масло растительное, перец красный молотый, соль, сахар, перец чёрный

Задание № 9

1. Составьте ТТК на салат и заправку для салата, используя предоставленный перечень сырья. Организуйте процесс приготовления, приготовьте, оформите и подготовьте к реализации салат, согласно составленной ТТК.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.

2. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.

3. Для выполнения задания используется:

- холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;

- производственный инвентарь и инструменты; посуда;

- ТТК;

- сырье для приготовления блюда: креветки, салат, семя кунжута, масло оливковое, чеснок, порошок чили, масло оливковое, соус соевый.

Задание № 10

1. Составьте ТТК на салат и заправку для салата, используя предоставленный перечень сырья. Организуйте процесс приготовления, приготовьте, оформите и подготовьте к реализации салат, согласно составленной ТТК.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.

2. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.

3. Для выполнения задания используется:

- холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
- производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- ТТК;
- сырье для приготовления блюда: говядина, перец болгарский красный, огурцы свежие, лук репчатый, чеснок, сок лимона, масло растительное, соль, перец чёрный.

Задание № 11

1. Составьте ТТК на салат и заправку для салата, используя предоставленный перечень сырья. Организуйте процесс приготовления, приготовьте, оформите и подготовьте к реализации салат, согласно составленной ТТК.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.

2. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.

3. Для выполнения задания используется:

- холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
- производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- ТТК;
- сырье для приготовления блюда: рисовая лапша фунчоза, грибы, морковь, перец болгарский красный, огурец, уксус, кориандр, перец красный, соус соевый

Задание № 12

1. Составьте ТТК на салат и заправку для салата, используя предоставленный перечень сырья. Организуйте процесс приготовления, приготовьте, оформите и подготовьте к реализации салат, согласно составленной ТТК.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.

2. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.

3. Для выполнения задания используется:

- холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
- производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- ТТК;
- сырье для приготовления блюда: филе сельди, свекла, морковь, картофель, яйцо куриное, лук репчатый, уксус, масло растительное, соль, перец чёрный молотый

Задание № 13

1. Составьте ТТК на салат и заправку для салата, используя предоставленный перечень сырья. Организуйте процесс приготовления, приготовьте, оформите и подготовьте к реализации салат, согласно составленной ТТК.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - ТТК;
 - сырье для приготовления блюда: куриная грудка, капуста пекинская, помидоры черри, сыр твёрдый, хлеб белый, соль, масло оливковое, перец чёрный молотый, чеснок, уксус.

Задание № 14

1. Составьте ТТК на салат и заправку для салата, используя предоставленный перечень сырья. Организуйте процесс приготовления, приготовьте, оформите и подготовьте к реализации салат, согласно составленной ТТК.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;

- ТТК;
- сырье для приготовления блюда: капуста пекинская, ветчина, кукуруза консервированная, масло растительное, яйца, уксус, сухарики, соль

Задание № 15

1. Составьте ТТК на салат и заправку для салата, используя предоставленный перечень сырья. Организуйте процесс приготовления, приготовьте, оформите и подготовьте к реализации салат, согласно составленной ТТК.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.

2. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.

3. Для выполнения задания используется:

- холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;

- производственный инвентарь и инструменты; посуда;

- ТТК;

- сырье для приготовления блюда: куриное филе, помидоры, огурцы свежие, сыр твёрдый, чеснок, майонез, картофель, масло подсолнечное, уксус, лук зелёный, соль.

4. Требования к дифференцированному зачету по производственной практике

Дифференцированный зачет по 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.

4.1. Форма аттестационного листа

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося/студента во время производственной практики)

Департамент образования, культуры и спорта Ненецкого автономного округа
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ненецкого автономного округа
«Ненецкий аграрно – экономический техникум имени В.Г. Волкова»
(ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно – экономический техникум имени В.Г. Волкова»)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Валей Инна Фёдоровна

Обучающийся на 3 курсе по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошла учебную практику 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

в объеме 144 часов с _____ по _____ .

в организации _____

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного</p>	<p>Работа выполнена в соответствии с</p> <ul style="list-style-type: none"> - Техническим регламентом Таможенного союза ТРТС 021/2011О безопасности пищевой продукции. - СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья; требованиями ГОСТов и ТУ; -Сборником рецептур для предприятий общественного питания.

<p>водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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</p> <p>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</p>	
---	--

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

В ходе выполнения практики студентка выполнила все требования программы, овладела приемами: разработки ассортимента полуфабрикатов;

разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

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;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковки, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроля хранения и расхода продуктов.

Оценка по учебной практике _____

Руководитель практики от техникума _____/Борисенко К.В.

Дата «__» _____ 2022г.

5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля 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 по специальности СПО Поварское и кондитерское дело код специальности 43.02.15

Профессиональные компетенции:

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 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.

Общие 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

ОК6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 10. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIa. УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25 вариантов.

Время выполнения задания - 60 минут.

Оборудование: инструменты и оборудования лаборатории

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на заданное количество порций и оформление технологической карточки.

Литература для учащегося:

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум/ И.В. Васильева .- М. : Юрайт, 2016.- 414 с.

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие.- Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 374 с.

3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1 учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012. - 112 с.

4. Мальчикова И.Г. Кулинария: учебное пособие.- М.: Альфа- М; ИНФРА - М, 2008.- 368 с.

5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 321 с.

6. Шатун Н.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: «Академия», 2008.- 320 с.

7. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 160 с.

8. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред, проф. образования : учеб. пособие. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. - 272 с.

9. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для НПО.- М.: Академия, 2007.- 272 с.

10. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов учебное пособие. -2-е изд., испр.- М.: Академия, 2007.-96 с.

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.

Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и

оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

ШБ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания:
 - 1) ознакомление с заданием и планирование работы;
 - 2) получение информации;
 - 3) выполнение задания;
 - 4) рефлексия выполнения задания и коррекция выполненного задания перед сдачей.

5.4. Защита портфолио – не предусмотрено

Оценка защиты

Коды проверяемых компетенций	Показатели результата	оценки	Оценка (да / нет)

Разработчики:

_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)
_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Эксперты от работодателя:

_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)
_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)