Министерство образования Нижегородской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

 «НИЖЕГОРОДСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по

 учебно - производственной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Угланова

"\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

Комплект контрольно-оценочных средств

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

по программе подготовки специалистов среднего звена

специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(базовой подготовки)

г. Н. Новгород,

2017

СОГЛАСОВАНО:

Предметной (цикловой) комиссией

Протокол № \_\_\_\_\_\_

от "\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

 (подпись) (расшифровка подписи)

Эксперты от работодателя:

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

 (место работы)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (занимаемая должность) (подпись) (расшифровка подписи)

М.П.

Организация-разработчик:

ГБПОУ "Нижегородский индустриальный колледж"

Разработчики:

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.М.Солдатенкова

 (подпись) (расшифровка подписи)

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.А.Матвеева

 (подпись) (расшифровка подписи)

 Содержание Стр.

|  |  |
| --- | --- |
| [1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств](#_Toc321833607) | [4](#_Toc321833607) |
|  [1.1. Область применения](#_Toc321833607) | [4](#_Toc321833607) |
|  [1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ](#_Toc321833607) | [10](#_Toc321833607) |
|  [1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля](#_Toc321833607) | [10](#_Toc321833607) |
|  [1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ](#_Toc321833607) | [10](#_Toc321833607) |
| [2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности](#_Toc321833607) *[«Организационная деятельность»](#_Toc321833607)* [с использованием практических заданий](#_Toc321833607) | [11](#_Toc321833607) |
| [Приложение 1. Форма аттестационного листа по практике](#_Toc321833607) | [35](#_Toc321833607) |
| [Приложение 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю](#_Toc321833607) | [37](#_Toc321833607) |

1. **паспорт контрольно-оценочных средств**

***по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания***

**1.1. Область применения программы**

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для проверки результатов освоения ***ПМ.02*** ***Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции*** и основной профессиональной образовательной программы по специальности ***19.02.10 Технология продукции общественного питания( базовай подготовки)*** в части овладения профессиональной деятельности (ВПД): и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 2.1. | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |
| ПК 2.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |

В результате освоения ***ПМ.02*** ***Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции*** обучающийся должен:

 **иметь практический опыт:**

* разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
* расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
* приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* декорирования блюд сложными холодными соусами;
* контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
* использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* проводить расчеты по формулам;
* безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
* оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

* ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
* варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
* правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
* способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
* требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
* требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
* органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
* температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
* ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
* правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
* правила соусной композиции сложных холодных соусов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
* технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
* варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
* методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
* варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
* варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
* технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
* варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
* риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
* методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

**Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать**

Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | * Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.
* Определяет последовательность технологических операций приготовления и отпуска канапе, легких и сложных холодных закусок.
* Оценивает качество сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.
* Приготавливает и отпускает канапе, легкие и сложные холодные закуски.
* Оценивает качество кулинарной продукции: канапе, легких и сложных холодных закусок.
* Разрабатывает новые виды продукции: канапе, легких и сложных закусок.
* Точно и грамотно оформляет технологическую документацию (технологические и технико-технологические карты) для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.
* Рассчитывает сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок с учётом вида, взаимозаменяемости сырья и продуктов.
 | Отчеты по практикеДифференцированный зачет |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | * Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
* Определяет последовательность технологических операций приготовления и отпуска сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
* Оценивает качество сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной
* (домашней) птицы.
* Приготавливает и отпускает сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной
* (домашней) птицы.
* Оценивает качество кулинарной продукции: сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной
* (домашней) птицы.
* Разрабатывает новые виды продукции: сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
* Точно и грамотно оформляет технологическую документацию (технологические и технико-технологические карты) для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
* Рассчитывает сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы с учётом вида, взаимозаменяемости сырья и продуктов.
 | Отчеты по практикеДифференцированный зачет |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | * Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных холодных соусов.
* Определяет последовательность технологических операций приготовления и отпуска сложных холодных соусов.
* Оценивает качество сырья для приготовления сложных холодных соусов.
* Приготавливает и отпускает сложные холодные соусы.
* Оценивает качество кулинарной продукции: сложных холодных соусов.
* Разрабатывает новые виды продукции: сложных холодных соусов.
* Точно и грамотно оформляет технологическую документацию (технологические и технико-технологические карты) для приготовления сложных холодных соусов.
* Рассчитывает сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию для приготовления сложных холодных соуосв с учётом вида, взаимозаменяемости сырья и продуктов.
 | Отчеты по практикеДифференцированный зачет |
| ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - Участие в декадах, научно-практических конференциях.- Участие в органах студенческого самоуправления.- Участие в социально-проектной деятельности.- Прохождение практики. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, мониторинг выполнения работ на учебной практике. |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, Выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | * Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области выполнения работ по профессии «Повар»
* Оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
 | Наблюдения и оценка на теоретических, практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на производственной практике |
| ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. | - Разрешение не стандартных профессиональных ситуаций, связанных с организацией процесса приготовления и оформление продукции. | Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной практике.Практические работы на решение стандартных и нестандартных ситуаций. |
| ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организацией процесса приготовления и оформления кондитерской и кулинарной продукции. | Самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных блюд, участие в олимпиадах, викторинах, конкурсах. |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - Работа на ПК.- Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ. - Работа с Интернетом. | Подготовка рефератов, докладов с использованием ИКТ. |
| ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |  - Проявление ответственности за работу в команде и коллективе.- Умение договариваться, убеждать, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Лабораторные, практические занятия, все виды практик. |
| ОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. | * Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики.
* Работа в группе.
* Проявление лидерских качеств.

- Участие в студенческом самоуправлении. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.Мониторинг выполнения работ на практике. |
| ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - Планирование повышения личностного и квалификационного уровня.* Изучение учебной и профессиональной литературы.
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике, проектная методика, кейс-технологии.  |
| ОК.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. | - Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. | Оценка и мониторинг на практических илабораторных занятиях, привыполнении работ по учебной и производственной практике. |
| *Квалификационный экзамен по профессиональному модулю* |

## 1.2.Система контроля и оценки освоения программы ПМ.07

К квалификационному экзамену по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции допускаются обучающиеся освоившие МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, прошедшие учебную и производственную практику.

**1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| **Элементы модуля, профессиональный модуль** | **Формы промежуточной аттестации** |
| **1** | **2** |
| МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | Дифференцированный зачет  |
| УП.07 Учебная практика | Дифференцированный зачетДифференцированный зачет |
| ПП.07 Производственная практика |
| **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | **Экзамен (квалификационный)** |

### 1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» осуществляется на экзамене (квалификационном). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции и положительная аттестация по учебной и производственной практике.

**Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения практических заданий.** Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является **положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций** по выбранным контролируемым показателям.

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

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении дифференцированного зачета по МДК, и дифференцированного зачета (или накопительной системе оценок по всем разделам учебной практики) по учебной практике и выполнения выпускных практических квалификационных работ по производственной практике.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Дифференцированный зачет по МДК проводится с учетом результатов текущего контроля (накопительная система оценивания).

Предметом оценки по учебной и производственной практике является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика*.*

# Комплект материалов для оценки сформированной общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности

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

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Оцениваемые компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 2.1. | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |
| ПК 2.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях |
| ОК 4 | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |

**Условия выполнения задания** *Для решения заданий требуется ручка и бумага, учебная лаборатория, технологическое оборудование, производственный инвентарь, посуда, производственные столы, технологические карты*

**Вариант №1**

**Задание:**

1. Составьте технологическую карту на блюда приведенные ниже. Приложение 1
2. Приготовьте и оформите блюдо «Галантин из курицы»
3. Приготовьте и оформите «Салат зеленый с огурцами и помидорами»

**Инструкция:**

1.Воспользуйтесь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

2.Произведите приготовление блюд.

3.Максимальное время выполнения заданий 6 часов.

**Вариант 2**

1. Составьте технологическую карту на блюда приведенные ниже. Приложение 1
2. Приготовьте и оформите блюдо «Паштет из печени»
3. Приготовьте и оформите салат «Коктейль» с ветчиной и сыром

**Инструкция:**

1.Воспользуйтесь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

2.Произведите приготовление блюд.

3.Максимальное время выполнения заданий 6 часов.

**Вариант №3**

**Задание:**

1. Составьте технологическую карту на блюдо приведенное ниже.

Приложение 1

1. Приготовьте и оформите блюдо «Рулет мясной с черносливом»
2. Приготовьте и оформите «Салат из креветок и риса»

**Инструкция:**

1.Воспользуйтесь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

2.Произведите приготовление блюд.

3.Максимальное время выполнения заданий 6 часов.

**Вариант №4**

**Задание:**

1. Составьте технологическую карту на блюдо приведенное ниже. Приложение 1.
2. Приготовьте и оформите блюдо «Мясо или птица жареные с гарниром»
3. Приготовьте и оформите холодную закуску «Свекольная с орехами»

**Инструкция:**

1.Воспользуйтесь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

2.Произведите приготовление блюд.

3.Максимальное время выполнения заданий 6 часов.

**Вариант №5**

**Задание:**

1. Составьте технологическую карту на блюдо приведенное ниже. Приложение 1.
2. Приготовьте и оформите блюдо «Филе из кур и птицы фаршированное»
3. Приготовьте и оформите холодную закуску «Кольца кальмаров»

**Инструкция:**

1.Воспользуйтесь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

2.Произведите приготовление блюд.

3.Максимальное время выполнения заданий 6 часов.

**Вариант №6**

**Задание:**

1. Составьте технологическую карту на блюдо приведенное ниже. Приложение 1.
2. Приготовьте и оформите блюдо «Рыба под маринадом»
3. Приготовьте и оформите холодную закуску «Дворянская»

**Инструкция:**

1.Воспользуйтесь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

2.Произведите приготовление блюд.

3.Максимальное время выполнения заданий 6 часов.

**Вариант №7**

**Задание:**

1. Составьте технологическую карту на блюда приведенные ниже. Приложение 1
2. Приготовьте и оформите блюдо «Галантин из курицы»
3. Приготовьте и оформите «Салат зеленый с огурцами и помидорами»

**Инструкция:**

1.Воспользуйтесь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

2.Произведите приготовление блюд.

3.Максимальное время выполнения заданий 6 часов.

**Вариант №8**

**Задание:**

1. Составьте технологическую карту на блюда приведенные ниже. Приложение 1
2. Приготовьте и оформите блюдо «Паштет из печени»
3. Приготовьте и оформите салат «Коктейль» с ветчиной и сыром

**Инструкция:**

1.Воспользуйтесь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

2.Произведите приготовление блюд.

3.Максимальное время выполнения заданий 6 часов.

**Вариант №9**

**Задание:**

1. Составьте технологическую карту на блюдо приведенное ниже.

Приложение 1

1. Приготовьте и оформите блюдо «Рулет мясной с черносливом»
2. Приготовьте и оформите «Салат из креветок и риса»

**Инструкция:**

1.Воспользуйтесь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

2.Произведите приготовление блюд.

3.Максимальное время выполнения заданий 6 часов.

**Вариант №10**

**Задание:**

1. Составьте технологическую карту на блюдо приведенное ниже. Приложение 1.
2. Приготовьте и оформите блюдо «Мясо или птица жареные с гарниром»
3. Приготовьте и оформите холодную закуску «Свекольная с орехами»

**Инструкция:**

1.Воспользуйтесь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

2.Произведите приготовление блюд.

3.Максимальное время выполнения заданий 6 часов.

**Вариант №11**

**Задание:**

1. Составьте технологическую карту на блюдо приведенное ниже. Приложение 1.
2. Приготовьте и оформите блюдо «Филе из кур и птицы фаршированное»
3. Приготовьте и оформите холодную закуску «Кольца кальмаров»

**Инструкция:**

1.Воспользуйтесь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

2.Произведите приготовление блюд.

3.Максимальное время выполнения заданий 6 часов

**Вариант №12**

**Задание:**

1. Составьте технологическую карту на блюдо приведенное ниже. Приложение 1.
2. Приготовьте и оформите блюдо «Рыба под маринадом»
3. Приготовьте и оформите холодную закуску «Дворянская»

**Инструкция:**

1.Воспользуйтесь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

2.Произведите приготовление блюд.

3.Максимальное время выполнения заданий 6 часов.

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Номер и краткое содержание задания | Оцениваемые компетенции | Показатели оценки результата (требования к выполнению задания) |
| **Вариант №1-12**Практическое задание | ПК 2.1 – 2.3ОК 1 – ОК 9 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| -приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |
| -приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| -приготовление сложных холодных соусов. |

 |

 |
| **Количество вариантов** (пакетов) заданий для экзаменующихся:12 вариантов**Время выполнения заданий**:6 часов**Условия выполнения заданий**Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности при работе с оборудование и инвентарем, преподаватель контролирует выполнение заданий.Оборудование: тепловое, холодильное, механическоеЛитература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий**Рекомендации** по проведению оценки**:**1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки |

**Э Т А Л О Н**

**к Варианту 1,7**

**Количество вариантов** (пакетов) заданий для экзаменующихся:

**Вариант № 1,7**

**Время выполнения** **заданий**:

6 часов

**Условия выполнения заданий**

Требования охраны труда: преподаватель (эксперт), контролирующий выполнение заданий

Оборудование: *бумага, шариковая ручка,* *тепловое, холодильное, механическое*

Литература для экзаменующихся: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий*

**Рекомендации** по проведению оценки**:**

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся, оцениваемыми умениями, знаниями и показателями оценки*.*

**Галантин из курицы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто на 1порцию | Нетто на 1порцию  |
| Курица | 94 | 45 |
| Свинина |  27 | 23 |
| Шпик | 9 | 9 |
| Фисташки или зеленый горошек | 10 | 8 |
| Мускатныйорех | 0,1 | 0,1 |
| Перец молотый | 0,01 | 0,01 |
| Молоко  | 35 | 35 |
| Яйца  | 10 | 10 |
| Гарнир  | - | 50 |
| Соус №887 | **-** | 25 |
| Выход | **-** | 150 |

**Технологический процесс приготовления:**

С курицы снять кожу. Из мякоти приготовить фарш. Мякоть с добавлением свинины пропустить через мясорубку 2-3 раза, добавить сырые яйца, молоко и взбить. В фарш положить шпик, нарезанный кубиками, фисташки, соль, перец, мускатный орех и перемешать. Полученным фаршем наполнить кожу, зашить разрез и придают форму кирпичика, заворачивают в салфетку перетягивают шпагатом и варить при слабом кипении 1-1,5 ч. Охлаждить и положить под пресс. Поставить в холодильник для придания формы. При отпуске нарезать на куски.

**Салат зеленый с огурцами и помидорами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто на 1 порцию | Нетто на 1 порцию |
| Салат | 36,1 | 26 |
| Огурцы свежие | 31,3 | 25 |
| [[Помидоры свежие](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Помидоры_замена)](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Помидоры_замена) | 29,4 | 25 |
| Сметана  | 25 | 25 |
| Выход | — | 100 |

**Технологический процесс приготовления:**

Подготовленный салат нарезать на крупные части, помидоры и огурцы — ломтиками. При отпуске на салат уложить нарезанные огурцы и помидоры и полить сметаной или салатной заправкой.

**Т А Л О Н**

**к Варианту 2,8**

**Количество вариантов** (пакетов) заданий для экзаменующихся:

**Вариант № 2**,**8**

**Время выполнения** **заданий**:

6 часов

**Условия выполнения заданий**

Требования охраны труда: преподаватель (эксперт), контролирующий выполнение заданий

Оборудование: *бумага, шариковая ручка,* *тепловое, холодильное, механическое*

Литература для экзаменующихся: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий*

**Рекомендации** по проведению оценки**:**

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся, оцениваемыми умениями, знаниями и показателями оценки*.*

**Паштет из печени**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Брутто** | **Нетто** |
| Печень говяжья,  | 124 | 102 |
| Масло сливочное | 7.5 | 7,5 |
| Шпик | 10,4 | 10,4 |
| Лук репчатый | 11,9 | 10 |
| Морковь | 9,3 | 7,4 |
| Яйца | 20 | 20 |
| Молоко или бульон | 5 | 5 |

**Технологический процесс приготовления:**

Нарезанные лук морковь поджаривают со шпиком, добавляют нарезанную печень, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно перемешивают. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо масла сливочного для паштета можно использовать куриный, утиный или гусиный жир. .

**Салат «Коктейль» с ветчиной и сыром**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто на 1 порцию | Нетто на 1 порцию |
| Сыр | 22 | 20 |
| Ветчина | 20,4 | 20 |
| Огурцы свежие | 25 | 20 |
| [Яйца](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Яйца_замена) | 1/4 шт. | 10 |
| Майонез | 15 | 15 |
| Сметана | 7 | 10 |
| [Перец сладкий](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Перец_сладкий_замена)  | 10 | 5 |
| Петрушка ([зелень](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Зелень_замена)) | 3 | 2 |
| Выход | — | 100 |

**Технологический процесс приготовления:**

Подготовленные огурцы, очищенные от кожицы, сыр и ветчину нарезать соломкой и уложить в фужер (креманку) слоями, полить смесью майонеза и сметаны.

При отпуске оформить перцем сладким, яйцом и зеленью петрушки.

**Э Т А Л О Н**

**к Варианту 3,9**

**Количество вариантов** (пакетов) заданий для экзаменующихся:

**Вариант № 3, 9**

**Время выполнения** **заданий**:

6 часов

**Условия выполнения заданий**

Требования охраны труда: преподаватель (эксперт), контролирующий выполнение заданий

Оборудование: *бумага, шариковая ручка,* *тепловое, холодильное, механическое*

Литература для экзаменующихся: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий*

**Рекомендации** по проведению оценки**:**

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся, оцениваемыми умениями, знаниями и показателями оценки*.*

**Рулет мясной с черносливом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Брутто** | **Нетто** |
| Свинина мякоть | 250 | 250 |
| Чернослив без косочек | 60 | 60 |
| Чеснок  | 12 | 10 |
| Сметана  | 50 | 50 |
| Грецкие орехи очищенные | 25 | 25 |
| Горчица  | 5 | 5 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Выход |  | 200 |

**Технологический процесс приготовления:**

Мясо тщательно промыть и промокнуть бумажным полотенцем. Затем свинину нужно разрезать вдоль волокон, чтобы получить один пласт.  Далее мясо слегка отбить, посолить, поперчить и смазать смесью из сметаны и горчицы. Чернослив измельчить в блендере вместе с грецкими орехами и выложить полученную смесь на горчично-сметанный соус.  Свернуть мясо в рулет, закрепив кухонной нитью, и обжарить на горячей сковороде в растительном масле до золотистой корочки, добавив в сковороду чеснок.  Затем завернуть рулет в фольгу, выложить на противень, налить в противень немного воды и запекать рулет в предварительно разогретой до 200 градусов духовке 40 минут.

**Салат из креветок с рисом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Брутто** | **Нетто** |
| Креветки вареномороженые | 208 | 501 |
| Крупа рисовая | 18 | 502 |
| Яйца | ½ шт | 20 |
| Лимон  | 12 | 53 |
| Сахар  | 4 | 4 |
| Сметана  | 25 | 25 |
| **Выход блюда (изделия)** |  | **150** |

1 Масса вареных креветок (мякоть)

2 Масса рассыпчатого риса

3 Масса сока

**Технологический процесс приготовления:**

Подготовленные креветки отваривают, разделывают на мякоть и нарезают. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу и охлаждают. Сваренные вкрутую яйца мелко режут. Креветки, рассыпчатый рис, яйца соединяют, добавляют сахар, сок лимона, перемешивают и заправляют сметаной.

**Э Т А Л О Н**

**к Варианту 4,10**

**Количество вариантов** (пакетов) заданий для экзаменующихся:

**Вариант № 4,10**

**Время выполнения** **заданий**:

.6 часов

**Условия выполнения заданий**

Требования охраны труда: преподаватель (эксперт), контролирующий выполнение заданий

Оборудование: *бумага, шариковая ручка,* *тепловое, холодильное, механическое*

Литература для экзаменующихся: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий*

**Рекомендации** по проведению оценки**:**

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся, оцениваемыми умениями, знаниями и показателями оценки*..*

**Мясо или птица жареные с гарниров**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина | 156 | 115 |
| или свинина | 129 | 110 |
| или курица | 216 | 149 |
| Маргарин  | 5 | 5 |
| Гарнир № 743, 748, 751 | - | 75 |
| Соус №819,822,826 | - | 25 |
| **Выход блюда (изделия) из говядины или свинины** |  | **175** |
| **Выход блюда (изделия) из курицы** |  | **200** |

**Технологический процесс приготовления:**

Жареное охлажденное мясо нарезают поперек волокон тонкими ломтиками, птицу нарубают по два куска на порцию. Отпускают с гарниром и соусом

**Закуска свекольная с орехами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто**  |
| Свекла  | 91,2 | 71,5 |
| Чеснок  | 1,9 | 1,5 |
| Орехи грецкие | 23,3 | 10,5 |
| Сахар  | 0,5 | 0,5 |
| Кислота лимонная | 0,3 | 0,3 |
| Сметана  | 16 | 16 |
| Укроп или петрушка (зелень) | 0,9 | 0,7 |
| Выход  |  | 100 |

**Технологический процесс приготовления:**

Вареную очищенную свеклу нарезают соломкой, растворяют в выделившемся соке лимонную кислоту. Подготовленный чеснок, грецкие орехи измельчают, соединяют со свеклой, добавляют сахар, соль, перец, лимонную кислоту, заправляют сметаной и перемешивают. При отпуске оформляют мелко нарезанной зеленью.

 **Т А Л О Н**

**к Варианту 5,11**

**Количество вариантов** (пакетов) заданий для экзаменующихся:

**Вариант № 5,11**

**Время выполнения** **заданий**:

6 часов

**Условия выполнения заданий**

Требования охраны труда: преподаватель (эксперт), контролирующий выполнение заданий

Оборудование: *бумага, шариковая ручка,* *тепловое, холодильное, механическое*

Литература для экзаменующихся: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий*

**Рекомендации** по проведению оценки**:**

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся, оцениваемыми умениями, знаниями и показателями оценки*.*

**Филе из кур или дичи фаршированное**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Брутто** | **Нетто** |
| Курица  | 147 | 53 |
| Печень | 51 | 45 |
| Шпик | 14 | 13 |
| Морковь | 2,5 | 2 |
| Сельдерей молодой | 5 | 4 |
| Лук репчатый | 5 | 5 |
| Мадера | 0,5 | 0,5 |
| Мускатный орех | 0,5 | 0,5 |
| Перец молотый | 0,02 | 0,02 |
| Соус майонез |  | 30 |
| Выход |  | 150 |

**Технологический процесс приготовления:**

На шпике обжаривают нарезанные коренья, лук и печень, затем обжаренные продукты 2 раза пропускают через мясорубку. В фарш добавляют мускатный орех в порошке, перец, и тщательно перемешивают. На зачищенное и тонко отбитое филе птицы кладут фарш, края филе завертывают, придавая изделию цилиндрическую форму, и припускают до готовности. Затем охлаждают, нарезают и подают 1-2 куска на порцию.

**Кольца кальмаров**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Брутто** | **Нетто** |
| Кальмары (тушка) | 199 | 139 |
| Горбуша (филе)  | 35 | 30 |
| Петрушка (зелень) | 12 | 10 |
| Лимон  | 22 | 20 |
| Соус соевый | 7 | 7 |
| Имбирь тертый | 2 | 2 |
| Перец черный горошком | 0,2 | 0,2 |
| Салат листовой | 23 | 15 |
| **Выход блюда (изделия)** |  | **200** |

**Технологический процесс приготовления:**

Кальмары очистить от пленки и, удалив хитиновую пластинку, промыть и обсушить. Филе семги нарезать кубиками, и часть кальмаров, смешать, добавить соль, имбирь и зелень. Наполнить полученной смесью тушки кальмаров, края скрепить шпажками. Уложить тушки в сотейник, залить небольшим количеством горячей воды, добавьте соевый соус, перец горошком, очищенный ломтик лимона и припускать при слабом кипении 20-25 минут. Охладить в бульоне.

Остывшие тушки кальмаров разрежьте поперек на 4 части и выложить на листья салата. Оформить кружочками лимона и зеленью.

**Э Т А Л О Н**

**к Варианту 6,12**

**Количество вариантов** (пакетов) заданий для экзаменующихся:

**Вариант № 6,12**

**Время выполнения** **заданий**:

6 часов

**Условия выполнения заданий**

Требования охраны труда: преподаватель (эксперт), контролирующий выполнение заданий

Оборудование: *бумага, шариковая ручка,* *тепловое, холодильное, механическое*

Литература для экзаменующихся: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий*

**Рекомендации** по проведению оценки**:**

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся, оцениваемыми умениями, знаниями и показателями оценки*..*

**Рыба под маринадом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто**  | **Нетто**  |
| Рыба | - | 75 |
| Мука | 5 | 5 |
| Масло растительное | 5+7,5 | 5+7,5 |
| Лук зеленый | 13 | 10 |
| Маринад №892 | — | 75 |
| Морковь | 18+47 | 15+37,5 |
| Лук репчатый  | 15 | 15 |
| Томатное пюре | 22,5 | 22,5 |
| Уксус 3% | 2,25 | 2,25 |
| Бульон рыбный | 7,5 | 7,5 |
| Выход |  | 160 |

**Технологический процесс приготовления:**

Обработать мелкую рыбу, а более крупную разделать порционные куски на куски с кожей без рёберных костей, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить на растительном масле. Приготовить прозрачный маринад. Морковь нарезают соломкой или гребешками. Репчатый лук нарезать кольцами. Пассировать овощи на растительном масле, добавить томат. Влить бульон, положить соль, перец, лавровый лист гвоздику и проварить 5-7 минут. Заправить маринад уксусом и сахаром, добавить разведённый картофельный крахмал и довести до кипения.

Остывшую рыбу сложить в кастрюлю, залить горячим маринадом и выдерживать в нём 1 час. Выложить рыбу на закусочную тарелку и залить маринадом.

**Закуска «Дворянская»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто**  | **Нетто**  |
| Грибы шампиньоны свежие  | 105 | 80/40\* |
| Масло растительное  | 5 | 5 |
| Сыр  | 21 | 20 |
| Огурцы свежие  | 20,4 | 20 |
| Клюква | 8,4 | 8 |
| Майонез | 15 | 15 |
| Петрушка (зелень) | 2,7 | 2 |
| **Выход** |  | **100/2** |

**Технологический процесс приготовления:**

Шампиньоны отваривают, нарезают соломкой и обжаривают. Свежие огурцы нарезают тонкой соломкой, сыр натирают на терке. Подготовленные компоненты смешивают, заправляют майонезом.

Салат выкладывают в салатник горкой, оформляют клюквой и зеленью.

**Приложение 1**

**Технологическая карта № \_\_\_\_**

**На блюдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто на 1 порцию/гр | Нетто на 1 порцию/гр |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Выход | - |  |

Краткое описание технологического процесса

Требования к качеству:

Внешний вид:

Вкус:

Цвет

Запах:

Консистенция:

**Приложение2**

**аттестационный лист по практике**

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

обучающийся(аяся) на 2 курсе по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания (углубленной подготовки) успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции \_\_\_часов с «\_\_» \_\_\_\_\_201\_ г. по «\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_ 201\_\_г.в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

*наименование организации, юридический адрес*

**Виды и качество выполнения работ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды и объем работ, выполненных обучающим(ей)ся во время практики** | **Качество выполнения работ в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика** |
| ПУ 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |  |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |  |
| ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |  |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |  |
| ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |  |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |  |
| ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |  |
| ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |  |

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики**

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации

(базы практики) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /ФИО, должность

**МП**

**Приложение 3**

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

*ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих*

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

обучающийся на 2 курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в объеме \_\_\_ часов с \_\_\_\_\_201\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_\_201\_\_г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Элементы модуля** | **Формы промежуточной аттестации** | **Оценка** |
| МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | Дифференцированный зачет |  |
| УП.07 Учебная практика | Дифференцированный зачет |  |
| ПП.07 Производственная практика |

**Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Коды проверяемых компетенций** | **Оценка** |
| ПУ 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |  |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |  |
| ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |  |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |  |
| ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в  нестандартных ситуациях.  |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |  |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |  |
| ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |  |
| ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |  |

**Решение:** Вид профессиональной деятельности *«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»* -

освоен / не освоен

***ОЦЕНКА***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель

Преподаватель

Руководитель практики:

Дата: «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017г.