

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ
ИМЕНИ Н.Е. МОМОТА»

Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ
АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
"МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ Н.Е.
МОМОТА"
DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=77 Москва, OID.1.2.643.100.4=7710568760,
OГРН=1047797019830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6,
строение 1", L=г. Москва, C=RU, O=Казначейство России,
CN=Казначейство России
Причина: Я утвердил этот документ
Дата: 28 Август 2024 г. 16:26:05

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
для профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

Мурманск

2023

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области «Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота» (ГАПОУ МО «МСК»).

Рассмотрена и одобрена
предметно-цикловой комиссией
«Экономика, сервис и общественное питание»
Председатель Лобода Е.А. Лобода
Протокол № 10
от «01» июня 2023 г

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
 - 1.1 Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке
 - 1.2 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю
2. Комплект контрольно-оценочных средств
 - 2.1 Задания экзаменуемому для проведения квалификационного экзамена
 - 2.2 Подготовка портфолио к анализу
 - 2.3 Пакет экзаменатора
3. Оценка результатов освоения программы профессионального модуля.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

Результатом освоения профессионального модуля является готовность студента к выполнению вида профессиональной деятельности 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 и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП-П в целом (в соответствии с матрицей компетенций выпускника (Приложение 1 ОПОП-П)).

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения «**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**»

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1. Комплексная оценка результатов освоения профессионального модуля

Таблица 1

Объекты оценивания	Показатели	Критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации
ОК 01 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	• Документы, свидетельствующие об академических достижениях студентов, представлены в виде аттестационного листа. • Документы, свидетельствующие о профессиональных достижениях студентов, представлены. • Свидетельства, подтверждающие получение дополнительного образования, представлены. • Документы, подтверждающие результаты участия в мероприятиях по профессии «Технология продукции	Портфолио (анализ).	Квалификационный экзамен

	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	общественного питания» различного уровня представлены. • Документы, подтверждающие результаты участия в творческих мероприятиях различного уровня представлены. • Документы, подтверждающие спортивные и художественные достижения студентов представлены.		
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	• 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;	• Представление фотоотчета • Сведения, представленные в портфолио, достоверны. • В портфолио четко сформулировано содержание/оглавление (с названиями разделов, наименованиями материалов). • Материалы портфолио систематизированы. • Пакет документов портфолио пополнялся обучающимся регулярно. • Представлены документы, подтверждающие участие юношей в военных сборах, военно-патриотических мероприятиях.		
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	• актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; • точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	• Представлены документы, подтверждающие участие юношей в военных сборах, военно-патриотических мероприятиях. • Оформление портфолио соответствует требованиям Положения о портфолио обучающегося в ГАПОУ МО «МСК»		
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	• эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; • оптимальность планирования профессиональной деятельности			
ОК. 05 Осуществлять устную	• грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по			

и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	профессиональной тематике на государственном языке; • толерантность поведения в рабочем коллективе			
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	• понимание значимости своей профессии			
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	• точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; • эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте			
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	• адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности			
ОК 10 Пользоваться	• адекватность понимания общего смысла четко произнесенных			

профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	высказываний на известные профессиональные темы); • адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; • точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); • правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы			
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Производить все действия по подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов • визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; • выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: • выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; • владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; • мыть вручную и в посудомоечной	Все действия по подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов выполнены верно: • чистота и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием – проверена и очо; • на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - выбрано и рационально размещено правильно; • текущая уборка рабочего места повара - проведена в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: • моющие и дезинфицирующие средства - выбрано и применено правильно; • техникой ухода за		

	машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; • мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; • соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; • безопасно править кухонные ножи; • соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; • проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; • включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; • условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; • пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании	весоизмерительным оборудованием - владеет; • мытье вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь-произведены в соответствии со стандартами чистоты; • после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части - вымыто; • правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования - соблюдены; • кухонные ножи - безопасно направлены; • условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - соблюдены; • соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании - проверено; • оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду выбраны соответствии с видом сырья и способом его обработки –; • технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы включены и подготовлены к работе в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда -		
--	--	--	--	--

	продуктов; • сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; • проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; • сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; • обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; • осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; • использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	соблюдены; • наличие, объем заказываемых продуктов определять - оценено в соответствии с условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; • весоизмерительное оборудованием использовано при взвешивании продуктов; • соответствие получаемых продуктов заказу и накладным - сверено; • органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов - проверено; • данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов - сопоставлены; • хранение сырья и пищевых продуктов - обеспечено в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; • выбор сырья, продуктов, материалов - осуществлено в соответствии с технологическими требованиями; • нитрат-тестер использован для оценки безопасности сырья		
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного	Осуществление обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	Обработка различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика проведена правильно:	Практическое задание (№ № 1 - 3), Лабораторная работа (№ № 1	

нерыбного водного сырья	полуфабрикатов; расчеты, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос. • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; • выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; • владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; • нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; • порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; • соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); • проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом	взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос: • правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ - соблюдены; • пряности и приправы – выбраны и подготовлены, в измельченном виде; • различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, выбраны и применены с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; • техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы - владеет, править кухонные ножи; • нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; • порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; • выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании) - соблюден; • качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием - проверено; различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения - применены; • материалы, посуду, контейнеры		
--------------------------------	---	--	--	--

ПК 1.4. Проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ресурсосбережения; • выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации • обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе Осуществлять приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Осуществлять порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой	для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты выбираются в соответствии с их видом, способом и сроком реализации • условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов - обеспечено; • стоимость рассчитана, расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов произведен; • профессиональной терминологией владеет; Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; соответствуют стандартам, требованиям охраны труда и техники безопасности: • правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ соблюдены; • различные способы приготовления полуфабрикатов выбираются и применяются с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; • техникой работы с ножом при		
---	--	--	--	--

	продукции; • владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; • нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов • консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов владеет в ; соответствии стандартам; • полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика нарезаны различными способами в соответствии стандартам; • полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы приготовлены в соответствии стандартам;		
--	---	--	--	--

1.2 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: **«вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»**.

Для составных элементов профессионального модуля по усмотрению образовательного учреждения может быть дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 2. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Экзамен
УП. 01. Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП. 01. Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

2. Комплект контрольно-оценочных средств
2.1. Задания экзаменуемому для проведения
квалификационного экзамена

Задание № 1

Текст задания: Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Голубцы овощные»

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;
 - сырье для приготовления блюда: капуста белокочанная свежая, морковь, репа, лук репчатый, крупа рисовая, масло растительное, петрушка (зелень), яйца, соль, перец.

Задание № 2

Текст задания: Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Репа или кабачки, фаршированные овощами и рисом »

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;
 - сырье для приготовления блюда: кабачки (репа), крупа рисовая, лук репчатый, морковь, сыр, соль, перец, масло растительное, яйца.

Задание № 3

Текст задания: Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда « Крокеты картофельные» рецептура.

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;
- сырье для приготовления блюда: картофель, яйца, шампиньоны свежие, лук репчатый, мука пшеничная, сухари панировочные, масло растительное, соль, перец.

Задание № 4

Текст задания: Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Тельное из рыбы»

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; механическое оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - сырье для приготовления блюда: треска, молоко, хлеб пшеничный, яйца, сухари панировочные, шампиньоны свежие, лук репчатый, масло растительное, соль, перец.

Задание № 5

Текст задания: Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Зразы донские»

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;
 - сырье для приготовления блюда: треска, яйца, сухари панировочные, шампиньоны свежие, лук репчатый, петрушка (зелень), мука пшеничная, масло растительное, соль, перец.

Задание № 6

Текст задания: Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Рыба, жаренная во фритюре»

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; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - сырье для приготовления блюда: треска, яйца, сухари панировочные, мука пшеничная, масло растительное, соль, перец.

Задание № 7

Текст задания: Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Рыба в тесте жареная»

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; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - сырье для приготовления блюда: треска, кислота лимонная, петрушка (зелень), молоко, яйца, сухари панировочные, мука пшеничная, масло растительное, соль, перец.

Задание № 8

Текст задания: Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Котлеты натуральные паровые»

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: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - сырье для приготовления блюда: свинина, шампиньоны свежие, соль.

Задание № 9

Текст задания: Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Бифштекс»

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; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - сырье для приготовления блюда: свинина, говядина, лук репчатый, уксус 3%, перец молотый, соль.

Задание № 10

Текст задания: Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Зразы»

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; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «Зразы»;
 - сырье для приготовления блюда: говядина, шпик, чеснок, перец молотый, соль.

Задание № 11

Текст задания: Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Зразы отбивные»

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; механическое оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - сырье для приготовления блюда: свинина, шампиньоны свежие, лук репчатый, петрушка (зелень), яйца, сухари панировочные, масло растительное, соль, перец, соль.

Задание № 12

Текст задания: Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Птица по столичному»

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; механическое оборудование; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - сырье для приготовления блюда: курица, хлеб пшеничный, яйца, соль.

Задание № 13

Текст задания: Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Биточки рубленые из птицы фаршированные шампиньонами»

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; механическое оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «Биточки рубленые из птицы фаршированные шампиньонами»;
 - сырье для приготовления блюда: курица, хлеб пшеничный, шампиньоны свежие, внутренний жир, молоко, яйца, соль, сухари панировочные.

Задание № 14

Текст задания: Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Котлеты по-киевски»

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; механическое оборудование; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - сырье для приготовления блюда: курица, яйца, соль, сухари панировочные, масло сливочное.

Задание № 15

Текст задания: Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Чахохбили»

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

- производственный инвентарь и инструменты; посуда;

- сырье для приготовления блюда: курица, лук репчатый, помидоры свежие

или томатное пюре, мука пшеничная, уксус 3-процентный, чеснок, кориандр (кинза), базилик (зелень), соль, перец.

2.2 Подготовка портфолио к анализу

Перечень документов, входящих в портфолио:

1. сведения об участии в олимпиадах, интеллектуальных играх, научно-практических конференциях /других мероприятиях/; аттестационный лист по итогам обучения; письменные отзывы и характеристики педагогов колледжа, классных руководителей, подтверждающие высокий уровень познавательной активности, мотивации обучающегося на учебно-профессиональную деятельность, академических способностей и учебных достижений;
2. сведения об участии в конкурсах профмастерства; аттестационный лист по учебной практике; письменные отзывы и характеристики мастера производственного обучения; руководителей производственной практики, представителей администрации учреждения, аргументировано подтверждающие соответствующий уровень освоения обучающимся профессиональных компетенций, принятие ценностей выбранной профессии, уровень развития профессионально – значимых личностных качеств,
3. сведения о должностях, обязанностях в колледже; отзывы и характеристики – классного руководителя, заместителя директора по учебно-воспитательной работе, руководителей клубов колледжа, объединений по интересам, руководителя совета обучающихся колледжа, педагогов и руководителей учреждений дополнительного образования, подтверждающие высокую социальную активность обучающегося, позитивное отношение к различным видам деятельности;
4. копии грамот, дипломов, свидетельств, фотоотчет, подтверждающие участие в мероприятиях.

Основные требования к оформлению портфолио:

1. Титульный лист:
 - 1.1. оформляется на отдельном листе
 - 1.2. содержит следующую информацию:
 - 1.2.1. наименование учебного заведения;
 - 1.2.2. фамилия, имя, отчество обучающегося;
 - 1.2.3. специальность;
 - 1.2.4. номер группы, курс;
 - 1.2.5. период формирования портфолио.
 - 1.3. в правом верхнем углу титульного листа рекомендуется поместить фотографию обучающегося /при желании/.
2. При оформлении портфолио должны соблюдаться следующие требования:
 - 2.1. систематичность и регулярность ведения портфолио в хронологическом порядке;
 - 2.2. достоверность сведений, представленных в портфолио;
 - 2.3. аккуратность и эстетичность оформления;
 - 2.4. разборчивость при ведении записей.
3. Обязательно наличие в портфолио четко сформулированного содержания/оглавления (с названиями разделов, указанием страниц и т. п.).

Требования к презентации и защите портфолио: только анализ

2.3. Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Представление портфолио обучающегося			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Документы, свидетельствующие об академических достижения обучающегося, представлены в виде аттестационного листа.		
	Документы, свидетельствующие о профессиональных достижения обучающегося, представлены.		
	Свидетельства, подтверждающие получение дополнительного образования, представлены.		
	Документы, подтверждающие результаты участия в мероприятиях по профессии «Повар, кондитер» различного уровня представлены.		
	Документы, подтверждающие результаты участия в творческих мероприятиях различного уровня представлены.		
	Документы, подтверждающие спортивные и художественные достижения обучающегося представлены.		
	Представление фотоотчета.		
	Сведения, представленные в портфолио, достоверны.		
	В портфолио четко сформулировано содержание/оглавление (с названиями разделов, указанием страниц).		
	Материалы портфолио систематизированы.		
	Пакет документов портфолио пополнялся обучающимся регулярно.		
	Представлены документы, подтверждающие участие юношей в военных сборах, военно-патриотических мероприятиях.		
	Оформление портфолио соответствует требованиям Положения о портфолио обучающегося в ГАПОУ МО МСК		
Условия выполнения заданий			
Дополнительная литература для экзаменатора: Положение о портфолио обучающегося в ГАПОУ МО МСК			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Ф.И.О. студента			
Задание 1. Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Голубцы овощные».			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Все действия по подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов выполнены верно.		
	Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика проведена правильно.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ соблюдены.		
	Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика произведено правильно		
	Порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов произведено правильно.		
	Ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос произведено правильно.		
	Способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции выбраны и произведены верно.		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: холодильное оборудование; тепловое оборудование: электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; производственный инвентарь и инструменты; посуда; сырье для приготовления блюда; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			
ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			

Ф.И.О. студента			
Задание 2. Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Репа или кабачки, фаршированные овощами и рисом».			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Все действия по подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов выполнены верно.		
	Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика проведена правильно.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ соблюдены.		
	Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика произведено правильно		
	Порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов произведено правильно.		
	Ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос произведено правильно.		
	Способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции выбраны и произведены верно.		
Условия выполнения задания 3. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 4. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: холодильное оборудование; тепловое оборудование: электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; производственный инвентарь и инструменты; посуда; сырье для приготовления блюда; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Ф.И.О. студента			
Задание 3. Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Крокеты картофельные» рецептура.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Все действия по подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов выполнены верно.		
	Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика проведена правильно.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ соблюдены.		
	Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика произведено правильно		
	Порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов произведено правильно.		
	Ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос произведено правильно.		
	Способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции выбраны и произведены верно.		
Условия выполнения задания 5. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 6. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: холодильное оборудование; тепловое оборудование: электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; производственный инвентарь и инструменты; посуда; сырье для приготовления блюда; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Ф.И.О. студента			
Задание 4. Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Тельное из рыбы».			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Все действия по подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов выполнены верно.		
	Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика проведена правильно.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ соблюдены.		
	Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика произведено правильно		
	Порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов произведено правильно.		
	Ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос произведено правильно.		
	Способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции выбраны и произведены верно.		
Условия выполнения задания 7. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 8. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: холодильное оборудование; тепловое оборудование: электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; производственный инвентарь и инструменты; посуда; сырье для приготовления блюда; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Ф.И.О. студента			
Задание 5. Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Зразы донские».			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Все действия по подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов выполнены верно.		
	Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика проведена правильно.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ соблюдены.		
	Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика произведено правильно		
	Порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов произведено правильно.		
	Ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос произведено правильно.		
	Способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции выбраны и произведены верно.		
Условия выполнения задания 9. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 10. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: холодильное оборудование; тепловое оборудование: электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; производственный инвентарь и инструменты; посуда; сырье для приготовления блюда; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Ф.И.О. студента			
Задание 6. Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Рыба, жаренная во фритюре»			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Все действия по подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов выполнены верно.		
	Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика проведена правильно.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ соблюдены.		
	Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика произведено правильно		
	Порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов произведено правильно.		
	Ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос произведено правильно.		
	Способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции выбраны и произведены верно.		
Условия выполнения задания 11. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 12. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: холодильное оборудование; тепловое оборудование: электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; производственный инвентарь и инструменты; посуда; сырье для приготовления блюда; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Ф.И.О. студента			
Задание 7. Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда « Рыба в тесте жареная».			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Все действия по подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов выполнены верно.		
	Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика проведена правильно.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ соблюдены.		
	Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика произведено правильно		
	Порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов произведено правильно.		
	Ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос произведено правильно.		
	Способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции выбраны и произведены верно.		
Условия выполнения задания 13. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 14. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: холодильное оборудование; тепловое оборудование: электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; производственный инвентарь и инструменты; посуда; сырье для приготовления блюда; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Ф.И.О. студента			
Задание 8. Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Котлеты натуральные паровые».			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Все действия по подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов выполнены верно.		
	Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика проведена правильно.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ соблюдены.		
	Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика произведено правильно		
	Порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов произведено правильно.		
	Ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос произведено правильно.		
	Способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции выбраны и произведены верно.		
Условия выполнения задания 15. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 16. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: холодильное оборудование; тепловое оборудование: электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; производственный инвентарь и инструменты; посуда; сырье для приготовления блюда; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Ф.И.О. студента			
Задание 9. Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Бифштекс».			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Все действия по подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов выполнены верно.		
	Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика проведена правильно.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ соблюдены.		
	Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика произведено правильно		
	Порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов произведено правильно.		
	Ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос произведено правильно.		
	Способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции выбраны и произведены верно.		
Условия выполнения задания 17. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 18. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: холодильное оборудование; тепловое оборудование: электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; производственный инвентарь и инструменты; посуда; сырье для приготовления блюда; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Ф.И.О. студента			
Задание 10. Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Зразы».			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Все действия по подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов выполнены верно.		
	Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика проведена правильно.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ соблюдены.		
	Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика произведено правильно		
	Порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов произведено правильно.		
	Ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос произведено правильно.		
	Способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции выбраны и произведены верно.		
Условия выполнения задания 19. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 20. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: холодильное оборудование; тепловое оборудование: электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; производственный инвентарь и инструменты; посуда; сырье для приготовления блюда; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Ф.И.О. студента			
Задание 11. Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Зразы отбивные».			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Все действия по подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов выполнены верно.		
	Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика проведена правильно.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ соблюдены.		
	Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика произведено правильно		
	Порционирование (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов произведено правильно.		
	Ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос произведено правильно.		
	Способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции выбраны и произведены верно.		
Условия выполнения задания 21. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 22. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: холодильное оборудование; тепловое оборудование: электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; производственный инвентарь и инструменты; посуда; сырье для приготовления блюда; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Ф.И.О. студента			
Задание 12. Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Птица по столичному».			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Все действия по подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов выполнены верно.		
	Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика проведена правильно.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ соблюдены.		
	Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика произведено правильно		
	Порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов произведено правильно.		
	Ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос произведено правильно.		
	Способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции выбраны и произведены верно.		
Условия выполнения задания 23. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 24. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: холодильное оборудование; тепловое оборудование: электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; производственный инвентарь и инструменты; посуда; сырье для приготовления блюда; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Ф.И.О. студента			
Задание 13 Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Биточки рубленные из птицы фаршированные шампиньонами».			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Все действия по подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов выполнены верно.		
	Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика проведена правильно.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ соблюдены.		
	Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика произведено правильно		
	Порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов произведено правильно.		
	Ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос произведено правильно.		
	Способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции выбраны и произведены верно.		
Условия выполнения задания 25. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 26. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: холодильное оборудование; тепловое оборудование: электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; производственный инвентарь и инструменты; посуда; сырье для приготовления блюда; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Ф.И.О. студента			
Задание 14. Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Котлеты по-киевски».			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Все действия по подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов выполнены верно.		
	Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика проведена правильно.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ соблюдены.		
	Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика произведено правильно		
	Порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов произведено правильно.		
	Ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос произведено правильно.		
	Способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции выбраны и произведены верно.		
Условия выполнения задания 27. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 28. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: холодильное оборудование; тепловое оборудование: электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; производственный инвентарь и инструменты; посуда; сырье для приготовления блюда; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Ф.И.О. студента			
Задание 15. Составьте заявку на сырье, подготовку сырья и приготовление полуфабриката для блюда «Чахохбили».			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Все действия по подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов выполнены верно.		
	Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика проведена правильно.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ соблюдены.		
	Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика произведено правильно		
	Порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов произведено правильно.		
	Ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос произведено правильно.		
	Способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции выбраны и произведены верно.		
Условия выполнения задания 29. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 30. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: холодильное оборудование; тепловое оборудование: электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; производственный инвентарь и инструменты; посуда; сырье для приготовления блюда; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

Таблица 7. Сводная оценочная ведомость по **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Группа _____

Дата _____

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Критерии оценки результатов / отметка о выполнении (да/нет)							Освоен/ Не освоен
		1	2	3	4	5	6	7	
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									

***- Критерии оценки результатов:**

1. Все действия по подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов выполнены верно.
2. Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика проведена правильно.
3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ соблюдены.
4. Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика произведено правильно.
5. Порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов произведено правильно.
6. Ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос произведено правильно.
7. Способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции выбраны и произведены верно.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ
ИМЕНИ Н.Е. МОМОТА»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
для профессии**

43.01.09 «Повар, кондитер»

Мурманск

2023

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области «Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота» (ГАПОУ МО «МСК»).

Рассмотрена и одобрена
предметно-цикловой комиссией
«Экономика, сервис и общественное питание»
Председатель Лобода Е.А. Лобода
Протокол № 10
от «01» июня 2023 г

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1 Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

1.2 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

2. Комплект контрольно-оценочных средств

2.1 Задания экзаменуемому для проведения квалификационного экзамена

2.2 Подготовка портфолио к анализу

2.3 Пакет экзаменатора

3. Оценка результатов освоения программы профессионального модуля.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП-П в целом (в соответствии с матрицей компетенций выпускника (Приложение 1 ОПОП-П)).

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения «**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**»

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1. Комплексная оценка результатов освоения профессионального модуля

Таблица 1

Объекты оценивания	Показатели	Критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	• Систематичность и регулярность ведения портфолио • Достоверность сведений, представленных в портфолио. • Аккуратность и эстетичность оформления.	• Документы, свидетельствующие об академических достижениях обучающегося, представлены в виде аттестационного листа. • Документы, свидетельствующие о профессиональных достижениях обучающегося, представлены. • Свидетельства, подтверждающие получение дополнительного образования, представлены.	• Портфолио (анализ).	Квалификационный экзамен

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке		• Документы, подтверждающие результаты участия в мероприятиях по профессии «Повар, кондитер» различного уровня представлены. • Документы, подтверждающие результаты участия в творческих мероприятиях различного уровня представлены. • Документы, подтверждающие спортивные и художественные достижения обучающегося представлены. • Представление фотоотчета • Сведения, представленные в портфолио, достоверны. • В портфолио четко сформулировано содержание/оглавление (с названиями разделов, наименованиями материалов). • Материалы портфолио систематизированы. • Пакет документов портфолио пополнялся обучающимся регулярно. • Представлены документы, подтверждающие участие юношей в военных сборах, военно-патриотических мероприятиях. • Оформление портфолио		
---	--	---	--	--

		соответствует требованиям Положения о портфолио обучающегося в ГАПОУ МО «МСК».		
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	• Правильная организация рабочего места. • Расчет массы сырья для приготовления супов. • Взвешивание необходимого количества сырья для приготовления супов. • Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления супов. • Соблюдение технологического процесса приготовления супов. • Проведение бракеража готовых супов. • Демонстрация различных вариантов оформления, подачи супов. • Соблюдение	• Рабочее место подготовлено в соответствии технологическим процессом приготовления сложных супов, с требованиями охраны труда и производственной санитарии. • Расчет массы сырья для приготовления супов произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД). • Взвешивание сырья для приготовления супов произведено точно. • Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу. • Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно. • Грамотно проведен бракераж готовых супов на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации. • Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим	• Практическое задание (№ № 1 - 3)	

	температуры подачи. • Выполнение правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при приготовлении супов.	подходом. • Температурный режим подачи готовых блюд и гарниров выдержан. • Блюдо, согласно задания, приготовлено успешно. Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	• Правильная организация рабочего места. • Расчет массы сырья для приготовления горячих соусов. • Взвешивание необходимого количества сырья для приготовления горячих соусов. • Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления горячих соусов. • Соблюдение технологического процесса приготовления горячих соусов. • Проведение	• Рабочее место подготовлено в соответствии технологическим процессом приготовления горячих соусов, с требованиями охраны труда и производственной санитарии. • Расчет массы сырья для приготовления горячих соусов произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД). • Взвешивание сырья для приготовления горячих соусов произведено точно. • Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу. • Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно. • Грамотно проведен бракераж готовых горячих соусов на соответствие органолептических	• Практическое задание (№ № 3-6, 8,9,10,13,15)	

	бракеража готовых горячих соусов. • Демонстрация различных вариантов оформления, подачи горячих соусов. • Соблюдение температуры подачи. • Выполнение правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячих соусов.	показателей требованиям технологической документации. • Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом. • Температурный режим подачи горячих соусов выдержан. • Горячий соус согласно задания, приготовлен успешно. • Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	• Правильная организация рабочего места. • Расчет массы сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента • Взвешивание необходимого количества сырья для	• Рабочее место подготовлено в соответствии технологическим процессом приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, с требованиями охраны труда и производственной санитарии. • Расчет массы сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента произведен в соответствии с нормативно-	• Практическое задание (№ № 4,5,7,9,10,11,13)	

	приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента • Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента • Соблюдение технологического процесса приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента • Проведение	технологической документацией (НТД). • Взвешивание сырья для приготовления сложных горячих блюд произведено точно. • Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу. • Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно. • Грамотно проведен бракераж готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации. • Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом. • Температурный режим подачи горячих блюд выдержан. • Горячее блюдо и гарнир из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента согласно задания, приготовлено успешно.		
--	--	--	--	--

	бракеража готовых блюд. • Демонстрация различных вариантов оформления, подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. • Соблюдение температуры подачи. • Выполнение правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд.	• Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,	• Правильная организация рабочего места. • Расчет массы сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного	• Рабочее место подготовлено в соответствии технологическим процессом приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, с требованиями охраны труда и производственной санитарии. • Расчет массы сырья для горячих блюд, кулинарных	• Практическое задание (№ № 3,8,12)	

кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	ассортимента. • Взвешивание необходимого количества сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента • Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. • Соблюдение технологического процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. • Проведение	изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД). • Взвешивание сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента произведено точно. • Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу. • Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно. • Грамотно проведен бракераж готовых блюд на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации. • Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом. • Температурный режим подачи горячих блюд выдержан. • Сложное горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки		
--	--	---	--	--

	бракеража готовых горячих блюд. Демонстрация различных вариантов оформления, подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. • Соблюдение температуры подачи. • Выполнение правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд .	разнообразного ассортимента) согласно задания, приготовлено успешно. • Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из	• Правильная организация рабочего места. • Расчет массы сырья для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. • Взвешивание необходимого	• Рабочее место подготовлено в соответствии технологическим процессом приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с требованиями охраны труда и производственной санитарии. • Расчет массы сырья для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента произведен в соответствии с	• Практическое задание (№ № 6,7,8,9)	

рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	количества сырья для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. • Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. • Соблюдение технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. • Проведение бракеража готовых горячих блюд. Демонстрация различных вариантов оформления, подачи	нормативно-технологической документацией (НТД). • Взвешивание сырья для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента произведено точно. • Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу. • Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно. • Грамотно проведен бракераж готовых блюд на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации. • Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом. • Температурный режим подачи сложных горячих блюд выдержан. • Сложное горячее блюдо (из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента) согласно задания, приготовлено успешно. • Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
--	---	---	--	--

	горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. • Соблюдение температуры подачи. • Выполнение правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложных блюд .			
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	• Правильная организация рабочего места. • Расчет массы сырья для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. • Взвешивание необходимого количества сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,	• Рабочее место подготовлено в соответствии технологическим процессом приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, с требованиями охраны труда и производственной санитарии. • Расчет массы сырья для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).	• Практическое задание (№ № 10,11,13,14,15)	

	домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. • Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента • Соблюдение технологического процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. • Проведение бракеража готовых горячих блюд. Демонстрация различных вариантов	• Взвешивание сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента произведено точно. • Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу. • Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно. • Грамотно проведен бракераж готовых блюд на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации. • Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом. • Температурный режим подачи горячих блюд выдержан. • Горячее блюдо, кулинарное изделие, закуска из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента согласно задания, приготовлено успешно. • Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
--	---	--	--	--

	оформления, подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. • Соблюдение температуры подачи. • Выполнение правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд .			
--	---	--	--	--

1.2 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: **«вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»**.

Для составных элементов профессионального модуля по усмотрению образовательного учреждения может быть дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 2. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	Экзамен
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Экзамен
УП. 02. Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП.02. Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

Формы промежуточной аттестации указываются в соответствии с учебным планом образовательного учреждения. Если отдельным элементам ПМ промежуточной аттестации не предусмотрено, в соответствующей строке делается запись «не предусмотрена». Если предусмотрен комплексный экзамен по нескольким МДК, соответствующие ячейки следует объединить.

2. Комплект контрольно-оценочных средств

2.1. Задания экзаменуемому для проведения квалификационного экзамена

Задание № 1

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» по рецептуре 197/III (СБР 1983 г.)

2. Прогустировать приготовленный суп и дать оценку качества.

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;

- технологическая карта на суп «Щи из свежей капусты с картофелем»;

- сырье для приготовления супа: картофель, капуста белокочанная, морковь, корень петрушки, лук репчатый, масло растительное, соль, специи, сметана, зелень укропа.

Задание № 2

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Борщ с капустой и картофелем» по рецептуре 176 (СБР 1983 г.)

2. Прогустировать приготовленный суп и дать оценку качества.

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;

- технологическая карта на суп «Борщ из свежей капусты с картофелем»;

- сырье для приготовления супа: свекла, картофель, капуста белокочанная, морковь, корень петрушки, лук репчатый, томатное пюре, масло растительное, соль, сахар, специи, уксус 3%-ный, сметана, зелень укропа.

Задание № 3

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Рассольник» по рецептуре 206/ III (СБР 1983 г.)
2. Прогреть суп и дать оценку качества.

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;
 - технологическая карта на суп «Рассольник»;
 - сырье для приготовления супа: картофель, лук репчатый, масло растительное, огурцы соленые, соль, специи, сметана, зелень укропа.

Задание № 4

Текст задания:

Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Рагу из овощей с соусом сметанным» рецептура 348/III (СБР 1983 г.)

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: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «Рагу из овощей с соусом сметанным»;
 - сырье для приготовления блюда: картофель, морковь, лук репчатый, репа, капуста белокочанная, масло растительное, масло сливочное, сметана, мука пшеничная, перец черный горошком, лавровый лист, соль, зелень укропа.

Задание № 5

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Репа или кабачки, фаршированные овощами и рисом» рецептура 401\I (СБР 1983 г.).
2. Сделайте расчеты согласно задания.

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;
 - технологические карты на блюдо «Репа или кабачки, фаршированные овощами и рисом»; «Соус сметанный»;
 - сырье для приготовления блюда: кабачки, крупа рисовая, лук репчатый, морковь, сыр, соль, перец, масло растительное, яйца, сметана, мука, масло сливочное, зелень укропа или петрушки.

Задание № 6

Текст задания: Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Рыба, тушенная в томате с овощами», рецептура №517\2 (СБР 1983 г.), гарнир - картофель отварной, рецептура №757\2 (СБР 1983г.)

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;
 - технологические карты на «Рыбу, тушенную в томате с овощами», «Картофель отварной».
 - сырье для приготовления блюда: рыба, морковь, петрушка (корень) сельдерей (корень), томатное пюре, масло растительное, уксус 3-процентный, гвоздика, корица, картофель, масло сливочное, сахар, соль, лавровый лист, зелень укропа.

Задание № 7

Текст задания:

Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Котлеты рыбные» рецептура 541\2 (СБР 1983 г.), гарнир – пюре картофельное, рецептура №759\2 (СБР 1983 г.), соус - томатный №857\1 (СБР 1983 г.).

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: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
- производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- технологическая карта на блюдо «Котлеты рыбные», «Пюре картофельное», «Соус томатный»;
- сырье для приготовления блюда: рыба, хлеб, молоко, мука пшеничная, сухари, морковь, петрушка (корень) томатное пюре, масло растительное, лук репчатый, сахар, соль, перец, лавровый лист, картофель, масло сливочное, зелень.

Задание № 8

Текст задания:

Произведите подготовку сырья; приготовление, и подачу блюда «Биточки рыбные» рецептура 541\2 (СБР 1983 г.), гарнир - овощи отварные с жиром, рецептура №765\2 (СБР 1983 г.), соус - томатный №857\1 (СБР 1983 г.).

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; механическое оборудование: мясорубка; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологические карты на «Биточки рыбные», «Овощи отварные с жиром», «Соус томатный»;
 - сырье для приготовления блюда: рыба, хлеб, молоко, мука пшеничная, сухари, морковь, петрушка (корень) томатное пюре, масло растительное, лук репчатый, сахар, соль, перец, лавровый лист, овощи, масло сливочное, зелень.

Задание № 9

Текст задания:

Текст задания: Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Рыба, запеченная с картофелем, по-русски» рецептура № 533 \2 (СБР 1983 г.), «Соус белый (для запекания рыбы)», № 854 (СБР 1983 г.);

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; механическое оборудование: мясорубка; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
- производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- технологическая карта на блюдо «Рыба, запеченная с картофелем, по-русски», «Соус белый (для запекания рыбы)»;
- сырье для приготовления блюда: рыба, мука пшеничная, сухари, масло растительное, соль, перец, лавровый лист, картофель, масло сливочное, зелень.

Задание № 10

Текст задания:

Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Бифштекс рубленый» рецептура 654\2 (СБР 1983 г.), гарнир-картофель жареный (из вареного) рецептура 760\2 (СБР 1983 г.).

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; механическое оборудование: мясорубка; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологические карты на «Бифштекс рубленый », «Картофель жареный (из вареного)»;
 - сырье для приготовления блюда: мясо говядины, шпик, молоко, перец черный молотый, картофель, масло растительное, соль, зелень.

Задание № 11

Текст задания:

Текст задания: Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Котлеты» рецептура 658\2 (СБР 1983 г.); гарнир - пюре картофельное рецептура № 759\2 (СБР 1983 г.); соус - сметанный с томатом рецептура № 864\2 (СБР 1983 г.)

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; механическое оборудование: мясорубка, блендер; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;

- производственный инвентарь и инструменты; посуда;

- технологические карты на «Котлеты»; «Пюре картофельное», «Соус сметанный с томатом».

- сырье для приготовления блюда: мясо котлетное, вода, хлеб пшеничный, сухари панировочные, перец черный молотый, масло растительное, картофель, молоко, масло сливочное, соль, сметана, мука, томатное пюре, зелень.

Задание № 12

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Биточки рубленные из птицы фаршированные шампиньонами» рецептура 735\1 (СБР 1983 г.), с соусом паровым рецептура 844\2 (СБР 1983 г.).

2. Сделайте расчеты согласно задания.

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; механическое оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;

- производственный инвентарь и инструменты; посуда;

- технологическая карта на блюдо «Биточки рубленные из птицы фаршированные шампиньонами»; «Соус паровой»

- сырье для приготовления блюда: курица, хлеб пшеничный, шампиньоны свежие, внутренний жир, молоко, яйца, соль, сухари панировочные, мука пшеничная, лук репчатый, сельдерей (корень), кислота лимонная, белое вино, картофель, масло сливочное, помидоры, огурцы, зелень укропа или петрушки.

Задание № 13

Текст задания: Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Тефтели (2-й вариант)» рецептура № 669\2. (СБР 1983 г.); гарнир - пюре картофельное рецептура №759\2 (СБР 1983 г.); соус- томатный рецептура № 848\2 (СБР 1983 г.)

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; механическое оборудование: мясорубка; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;

- производственный инвентарь и инструменты; посуда;

- технологические карты на «Тефтели (2-й вариант)», «Пюре картофельное», «Соус томатный»;

- сырье для приготовления блюда: мясо котлетное, вода, крупа рисовая, перец черный молотый, лук репчатый, масло растительное, картофель, молоко, масло сливочное, соль, мука, томатное пюре, лук репчатый, морковь, сахар, зелень.

Задание № 14

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Чахохбили» рецептура 711\2 (СБР 1983 г.).

2. Сделайте расчеты согласно задания.

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

- производственный инвентарь и инструменты; посуда;

- технологическая карта на блюдо «Чахохбили»;

- сырье для приготовления блюда: курица, лук репчатый, помидоры свежие

или томатное пюре, мука пшеничная, уксус 3-процентный, чеснок, кориандр (кинза), базилик (зелень), соль, перец, помидоры, огурцы, зелень укропа или петрушки.

2.2 Подготовка портфолио к анализу

Перечень документов, входящих в портфолио:

1. сведения об участии в олимпиадах, интеллектуальных играх, научно-практических конференциях /других мероприятиях/; аттестационный лист по итогам обучения; письменные отзывы и характеристики педагогов колледжа, классных руководителей, подтверждающие высокий уровень познавательной активности, мотивации обучающегося на учебно-профессиональную деятельность, академических способностей и учебных достижений;
2. сведения об участии в конкурсах профмастерства; аттестационный лист по учебной практике; письменные отзывы и характеристики мастера производственного обучения; руководителей производственной практики, представителей администрации учреждения, аргументировано подтверждающие соответствующий уровень освоения обучающимся профессиональных компетенций, принятие ценностей выбранной профессии, уровень развития профессионально – значимых личностных качеств,
3. сведения о должностях, обязанностях в колледже; отзывы и характеристики – классного руководителя, заместителя директора по учебно-воспитательной работе, руководителей клубов колледжа, объединений по интересам, руководителя совета обучающихся колледжа, педагогов и руководителей учреждений дополнительного образования, подтверждающие высокую социальную активность обучающегося, позитивное отношение к различным видам деятельности;
4. копии грамот, дипломов, свидетельств, фотоотчет, подтверждающие участие в мероприятиях.

Основные требования к оформлению портфолио:

1. Титульный лист:
 - 1.1. оформляется на отдельном листе
 - 1.2. содержит следующую информацию:
 - 1.2.1. наименование учебного заведения;
 - 1.2.2. фамилия, имя, отчество обучающегося;
 - 1.2.3. специальность;
 - 1.2.4. номер группы, курс;
 - 1.2.5. период формирования портфолио.
 - 1.3. в правом верхнем углу титульного листа рекомендуется поместить фотографию обучающегося /при желании/.
2. При оформлении портфолио должны соблюдаться следующие требования:
 - 2.1. систематичность и регулярность ведения портфолио в хронологическом порядке;
 - 2.2. достоверность сведений, представленных в портфолио;
 - 2.3. аккуратность и эстетичность оформления;
 - 2.4. разборчивость при ведении записей.
3. Обязательно наличие в портфолио четко сформулированного содержания/оглавления (с названиями разделов, указанием страниц и т. п.).

Требования к презентации и защите портфолио: только анализ

2.3. Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Представление портфолио обучающегося			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической	Документы, свидетельствующие об академических достижения обучающегося, представлены в виде аттестационного листа.		
	Документы, свидетельствующие о профессиональных достижения обучающегося, представлены.		
	Свидетельства, подтверждающие получение дополнительного образования, представлены.		
	Документы, подтверждающие результаты участия в мероприятиях по профессии «Повар, кондитер» различного уровня представлены.		
	Документы, подтверждающие результаты участия в творческих мероприятиях различного уровня представлены.		
	Документы, подтверждающие спортивные и художественные достижения обучающегося представлены.		
	Представление фотоотчета.		
	Сведения, представленные в портфолио, достоверны.		
	В портфолио четко сформулировано содержание/оглавление (с названиями разделов, указанием страниц).		
	Материалы портфолио систематизированы.		
	Пакет документов портфолио пополнялся обучающимся регулярно.		
	Представлены документы, подтверждающие участие юношей в военных сборах, военно-патриотических мероприятиях.		
	Оформление портфолио соответствует требованиям Положения о портфолио обучающегося в ГАПОУ МО		

подготовленности ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	«МСК»		
Условия выполнения заданий Дополнительная литература для экзаменатора: Положение о портфолио обучающегося в ГАПОУ МО «МСК»			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание 1. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» по рецептуре 197/III (СБР 1983 г.)

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место повара подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готовых блюд и гарниров выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ.
3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.
4. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на суп «Щи из свежей капусты с картофелем»;
 - сырье для приготовления супа: картофель, капуста белокочанная, морковь, корень петрушки, лук репчатый, масло растительное, соль, специи, сметана, зелень укропа.

Дополнительная литература для экзаменатора:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание № 2. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Борщ с капустой и картофелем» по рецептуре 176 (СБР 1983 г.)

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место повара подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готовых блюд и гарниров выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ.
3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.
4. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на суп «Борщ из свежей капусты с картофелем»;
 - сырье для приготовления супа: свекла, картофель, капуста белокочанная, морковь, корень петрушки, лук репчатый, томатное пюре, масло растительное, соль, сахар, специи, уксус 3%-ный, сметана, зелень укропа.

Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание № 3. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Рассольник» по рецептуре 206/ III (СБР 1983 г.)			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: - - холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на суп «Рассольник»; - сырье для приготовления супа: картофель, лук репчатый, масло растительное, огурцы соленые, соль, специи, сметана, зелень укропа.			

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			
ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 4. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Рагу из овощей с соусом сметанным» рецептура 348/III (СБР 1983 г.).			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД.		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на блюдо «Рагу из овощей с соусом сметанным»; - сырье для приготовления блюда: картофель, морковь, лук репчатый, репа, капуста белокочанная, масло растительное, масло сливочное, сметана, мука пшеничная, перец черный горошком, лавровый лист, соль, зелень укропа. Дополнительная литература для экзаменатора:			

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание № 5 Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Репа или кабачки, фаршированные овощами и рисом» рецептура 401\1 (СБР 1983 г.).\

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Сложное блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		

Условия выполнения задания

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

2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ.

3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.
4. Для выполнения задания используется:
- холодильное оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж;
 - холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологические карты на блюдо «Репка или кабачки, фаршированные овощами и рисом»; «Соус сметанный»;
 - сырье для приготовления блюда: кабачки, крупа рисовая, лук репчатый, морковь, сыр, соль, перец, масло растительное, яйца, сметана, мука, масло сливочное, зелень укропа
- Дополнительная литература для экзаменатора:
1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание № 6 Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Рыба, тушенная в томате с овощами», рецептура №517/2 (СБР 1983 г.).

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ.

3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологические карты на «Рыбу, тушенную в томате с овощами», «Картофель отварной». - сырье для приготовления блюда: рыба, морковь, петрушка (корень) сельдерей (корень), томатное пюре, масло растительное, уксус 3-процентный, гвоздика, корица, картофель, масло сливочное, сахар, соль, лавровый лист, зелень укропа. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			
ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 7 Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Котлеты рыбные» рецептура 541\2 (СБР 1983 г.), гарнир – пюре картофельное, рецептура №759\2 (СБР 1983 г.), соус - томатный №857\1 (СБР 1983 г.).			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД.		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.			

2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ.
 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.
 4. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «Котлеты рыбные», «Пюре картофельное», «Соус томатный»;
 - сырье для приготовления блюда: рыба, хлеб, молоко, мука пшеничная, сухари, морковь, петрушка (корень) томатное пюре, масло растительное, лук репчатый, сахар, соль, перец, лавровый лист, картофель, масло сливочное, зелень. 1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание № 8 Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Биточки рыбные» рецептура 541\2 (СБР 1983 г.), гарнир - овощи отварные с жиром, рецептура №765\2 (СБР 1983 г.), соус - томатный №857\1 (СБР 1983 г.).

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		

Условия выполнения задания

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

2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ.
 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.
 4. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое оборудование: мясорубка; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологические карты на «Биточки рыбные», «Овощи отварные с жиром», «Соус томатный»;
 - сырье для приготовления блюда: рыба, хлеб, молоко, мука пшеничная, сухари, морковь, петрушка (корень) томатное пюре, масло растительное, лук репчатый, сахар, соль, перец, лавровый лист, овощи, масло сливочное, зелень.
 Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание № 9 Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Рыба, запеченная с картофелем, по-русски» рецептура № 533 \2 (СБР 1983 г.), «Соус белый (для запекания рыбы)», № 854 (СБР 1983 г.).

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Сложное блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания			

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ.
 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.
 4. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое оборудование: мясорубка; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «Рыба, запеченная с картофелем, по-русски», «Соус белый (для запекания рыбы)»;
 - сырье для приготовления блюда: рыба, мука пшеничная, сухари, масло растительное, соль, перец, лавровый лист, картофель, масло сливочное, зелень..
 Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание № 10 Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Бифштекс рубленый» рецептура 654\2 (СБР 1983 г.), гарнир- картофель жареный (из вареного) рецептура 760\2 (СБР 1983 г.).

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		

Условия выполнения задания

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

2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ.

3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.

4. Для выполнения задания используется:

- холодильное оборудование; механическое оборудование: мясорубка; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;

- производственный инвентарь и инструменты; посуда;

- технологические карты на «Бифштекс рубленый», «Картофель жареный (из вареного)»;

- сырье для приготовления блюда: мясо говядины, шпик, молоко, перец черный молотый, картофель, масло растительное, соль, зелень.

Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание № 11 Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Котлеты» рецептура 658\2 (СБР 1983 г.); гарнир - пюре картофельное рецептура № 759\2 (СБР 1983 г.); соус - сметанный с томатом рецептура № 864\2 (СБР 1983 г.).

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД.		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ.
3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.
4. Для выполнения задания используется:
- холодильное оборудование; механическое оборудование: мясорубка, блендер; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологические карты на «Котлеты»; «Пюре картофельное», «Соус сметанный с томатом».
 - сырье для приготовления блюда: мясо котлетное, вода, хлеб пшеничный, сухари панировочные, перец черный молотый, масло растительное, картофель, молоко, масло сливочное, соль, сметана, мука, томатное пюре, зелень.
1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание № 12 Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Биточки рубленые из птицы фаршированные шампиньонами» рецептура 735\1 (СБР 1983 г.), с соусом паровым рецептура 844\2 (СБР 1983 г.).

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		

Условия выполнения задания

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

2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ.
 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.
 4. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - технологическая карта на блюдо «Биточки, рубленые из птицы фаршированные шампиньонами»; «Соус паровой»
 - сырье для приготовления блюда: курица, хлеб пшеничный, шампиньоны свежие, внутренний жир, молоко, яйца, соль, сухари панировочные, мука пшеничная, лук репчатый, сельдерей (корень), кислота лимонная, белое вино, картофель, масло сливочное, помидоры, огурцы, зелень укропа или петрушки.
 Дополнительная литература для экзаменатора:
 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание № 13 Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Тефтели (2-й вариант)» рецептура № 669\2. (СБР 1983 г.); гарнир - пюре картофельное рецептура №759\2 (СБР 1983 г.); соус- томатный рецептура № 848\2

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Сложное блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		

Условия выполнения задания

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

2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ.
 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.
 4. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое оборудование: мясорубка; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологические карты на «Тефтели (2-й вариант)», «Пюре картофельное», «Соус томатный»;
 - сырье для приготовления блюда: мясо котлетное, вода, крупа рисовая, перец черный молотый, лук репчатый, масло растительное, картофель, молоко, масло сливочное, соль, мука, томатное пюре, лук репчатый, морковь, сахар, зелень
 Дополнительная литература для экзаменатора:
 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 14 Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Чахохбили» рецептура 711\2 (СБР 1983 г.).			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ.			

3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.

4. Для выполнения задания используется:

- холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
- производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- технологическая карта на блюдо «Чахохбили»;
- сырье для приготовления блюда: курица, лук репчатый, помидоры свежие или томатное пюре, мука пшеничная, уксус 3-процентный, чеснок, кориандр (кинза), базилик (зелень), соль, перец, помидоры, огурцы, зелень укропа или петрушки.

Дополнительная литература для экзаменатора:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

3.1 Оценочная ведомость по ПМ 02.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

группа _____ подгруппа _____ “_____” _____ 20__ г.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Вариант	Критерии оценки результатов (ПК 2.1-2.8; ПО, У, З) / отметка о выполнении (да/нет)											Освоен/ Не освоен **
			1*	2*	3*	4*	5*	6*	7*	8*	9*	10*	11*	
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														

***- Критерии оценки результатов:**

- 1** - Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).
- 2** - Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД.
- 3** - Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.
- 4** - Взвешивание сырья для приготовления блюд произведено точно.
- 5** - Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.
- 6** - Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.
- 7** - Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.
- 8** - Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.
- 9** - Температурный режим подачи готового блюда выдержан.
- 10** - Сложное блюдо приготовлено успешно.
- 11** - Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.

**** - ПМ «освоен», если положительных результатов в оценочной ведомости не менее 6 (шести);
ПМ «не освоен», если положительных результатов в оценочной ведомости менее 6 (шести).**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ
ИМЕНИ Н.Е. МОМОТА»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента
для профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Мурманск

2023

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области «Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота» (ГАПОУ МО «МСК»).

Рассмотрена и одобрена
предметно-цикловой комиссией
«Экономика, сервис и общественное питание»
Председатель Лобода Е.А. Лобода
Протокол № 10
от «01» июня 2023 г

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
 - 1.1 Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке
 - 1.2 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю
2. Комплект контрольно-оценочных средств
 - 2.1 Задания экзаменуемому для проведения квалификационного экзамена
 - 2.2 Подготовка портфолио к анализу
 - 2.3 Пакет экзаменатора
3. Оценка результатов освоения программы профессионального модуля.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

Результатом освоения профессионального модуля является готовность студента к выполнению вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП-П в целом (в соответствии с матрицей компетенций выпускника (Приложение 1 ОПОП-П).

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения **«ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1. Комплексная оценка результатов освоения профессионального модуля

Таблица 1

Объекты оценивания	Показатели	Критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
К 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	• Систематичность и регулярность ведения портфолио • Достоверность сведений, представленных в портфолио. • Аккуратность и эстетичность оформления.	• Документы, свидетельствующие об академических достижения обучающегося, представлены в виде аттестационного листа. • Документы, свидетельствующие о профессиональных достижениях обучающегося, представлены. • Свидетельства, подтверждающие получение дополнительного образования, представлены. • Документы, подтверждающие результаты участия в мероприятиях по профессии «Технология продукции общественного питания» различного уровня представлены. • Документы, подтверждающие результаты участия в творческих мероприятиях различного уровня представлены. • Документы, подтверждающие спортивные и художественные достижения обучающегося представлены. • Представление фотоотчета • Сведения, представленные в портфолио, достоверны. • В портфолио четко сформулировано содержание/оглавление (с названиями разделов, наименованиями материалов). • Материалы портфолио систематизированы.	• Портфолио (анализ).	Квалификационный экзамен

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке		• Пакет документов портфолио пополнялся обучающимся регулярно. • Представлены документы, подтверждающие участие юношей в военных сборах, военно-патриотических мероприятиях. • Оформление портфолио соответствует требованиям Положения о портфолио обучающегося в ГАПОУ МО «МСК».		
ПК 3.1. Подготавливать	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих	Все действия по организации подготовке рабочих мест,	Портфолио	Квалификационный экзамен

рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: • оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции разнообразного ассортимента); • рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; • точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; • соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	оборудования, сырья, материалов произведены в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности выполнены верно: • Выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции разнообразного ассортимента) оптимален; • Оборудование, инвентарь, посуда, инструменты, продукты, полуфабрикаты, материалы на рабочем месте размещены рационально; • Оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов произведена в соответствии с требованиями регламентов; • Хранение сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции организовано в соответствии с требованиями регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки,	(анализ).	
---	---	--	------------------	--

	• 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; • соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	складирования); • Подготовка к работе, эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов производится в соответствии с требованиями инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; • Правка ножей производится безопасно, в соответствии с инструкциями; • Расчеты потребности в сырье, продуктах произведены точно, соответствуют заданию; Заявки на сырье, продукты оформлены в соответствии правилам оформления		
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: • 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;	Правильность организации и ведения процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: • основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы выбраны адекватно, недоброкачественные продукты распознаны точно; • потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим		

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	• оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре); • профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; • соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) нормативным документам; • правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; • соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование	нормам; • Процесс приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок выполнен оптимально (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре) • навыки работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки продемонстрированы профессионально; • готовая продукция (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) соответствует нормативным документам; • планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента произведено правильно, оптимально, адекватно заданию в соответствии с инструкциям, регламентам; • Процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • цветные разделочные доски		
--	---	--	--	--

разнообразного ассортимента	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 чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • соответствие времени выполнения работ нормативам; • соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры; • точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; • адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; • соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной	используются корректно; • контейнеры для органических и неорганических отходов используются корректно; • требования персональной гигиены соответствуют требованиям системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды произведен корректно; • время выполнения работ соответствует нормативам; • масса салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок соответствует требованиям рецептуры; • расчет закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов произведен точно; • оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры произведена верно; • Внешний вид готовой холодной кулинарной продукции		
------------------------------------	--	---	--	--

	продукции требованиям рецептуры: • соответствие температуры подачи виду блюда; • 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 отпуса на вынос	соответствует требованиям рецептуры, заказа: • температура подачи соответствует виду блюда; • холодное блюдо, кулинарное изделие, закуска аккуратно порционированно при отпуске (тарелка чистая, пространство тарелки использовано правильно, для оформления блюда использованы только съедобные продукты) • объем, масса блюда соответствует размеру и форме тарелки; • Внешний вид готовой продукции - гармоничен, креативен (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • вкус, текстура и аромат готовой продукции в целом и каждого ингредиента гармоничен, соответствует современным требованиям, требованиям рецептуры, вкусовые противоречия отсутствуют; • текстура (консистенция) каждого компонента блюда/изделия соответствуют заданию, рецептуре готовая холодная кулинарная продукция эстетично, аккуратно упакована для отпуса на вынос		
--	---	--	--	--

1.2 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: **«вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»**.

Для составных элементов профессионального модуля по усмотрению образовательного учреждения может быть дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 2. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет Экзамен
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
УП. 01. Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП. 01. Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

2. Комплект контрольно-оценочных средств
2.1. Задания экзаменуемому для проведения
квалификационного экзамена

Задание № 1

Текст задания: Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Бутерброд с килькой и яйцом» рецептура 15/1 (СБР 1983 г.)

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «бутерброд с килькой и яйцом»;
 - сырье для приготовления блюда: килька, яйцо, масло сливочное, хлеб.

Задание № 2

Текст задания: Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Ассорти мясное» рецептура 160 /2 (СБР 1983 г.)

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;
 - технологическая карта на блюдо «Ассорти мясное»;
 - сырье для приготовления блюда: свинина, колбаса вареная, курица, помидоры свежие, огурцы свежие, зелень.

Задание № 3

Текст задания: Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Салат зеленый с огурцами и помидорами» рецептура 54 (СБР 1983 г.)

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;
- технологическая карта на блюдо «Салат зеленый с огурцами, помидорами »;
- сырье для приготовления блюда: Салат зеленый, огурцы свежие, помидоры свежие, сметана

Задание № 4

Текст задания: Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Салат из квашеной капусты» рецептура 83/1 (СБР 1983 г.)

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; механическое оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «Салат из квашеной капусты»;
 - сырье для приготовления блюда: капуста квашеная, лук зеленый, масло растительное, сахар, клюква.

Задание № 5

Текст задания: Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Салат летний » рецептура 70/1 (СБР 1983 г.)

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: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «Салат летний»;
 - сырье для приготовления блюда: картофель, огурцы свежие, помидоры свежие, лук зеленый, горошек зеленый консервированный, яйцо, сметана.

Задание № 6

Текст задания: Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Салат картофельный с грибами» рецептура 74/1(СБР 1983 г.)

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;
 - технологическая карта на блюдо «Салат картофельный с грибами»;
 - сырье для приготовления блюда: картофель, масло растительное, лук зеленый, грибы соленые или маринованные.

Задание № 7

Текст задания: Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Винегрет овощной» рецептура 103 (СБР 1983 г.)

Условия выполнения задания:

1. Место выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «Винегрет овощной»;
 - сырье для приготовления блюда: картофель, масло растительное, свекла, морковь, огурцы соленые, капуста квашенная, лук зеленый.

Задание № 8

Текст задания: Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Яйцо, фаршированное сельдью, луком» рецептура 113/1 (СБР 1983 г.)

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: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование;

производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
- производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- технологическая карта на блюдо «Яйцо, фаршированное сельдью, луком»;
- сырье для приготовления блюда: яйцо, сельдь, лук зеленый, масло сливочное, горошек зеленый консервированный, огурцы свежие, помидоры свежие, майонез.

Задание № 9

Текст задания: Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Сельдь с гарниром» рецептура 132/1 (СБР 1983 г.)

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: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование;
 - производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «Сельдь с гарниром»;
 - сырье для приготовления блюда: сельдь, картофель, свекла, морковь, лук зеленый.

Задание № 10

Текст задания: Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Помидоры, фаршированные с яйцом и луком» рецептура 119/1 (СБР 1983 г.)

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: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование;
 - производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «Помидоры фаршированные с яйцом и луком»;
 - сырье для приготовления блюда: помидоры свежие, яйцо, лук зеленый, майонез.

Задание № 11

Текст задания: Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Салат столичный» рецептура 101/1 (СБР 1983 г.)

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; механическое оборудование;
 - тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая;
 - весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «Салат столичный»;
 - сырье для приготовления блюда: курица, картофель, яйцо, майонез, огурцы консервированные, зелень.

Задание № 12

Текст задания: Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Салат мясной» рецептура 100/2 (СБР 1983 г.)

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; механическое оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая;
 - весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «Салат мясной»;
 - сырье для приготовления блюда: картофель, свинина, яйцо, огурцы консервированные, майонез, зелень.

Задание № 13

Текст задания: Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Салат Весна» рецептура 62/1 (СБР 1983 г.)

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: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;

- технологическая карта на блюдо «Салат Весна»;
- сырье для приготовления блюда: салат, редис красный, огурцы свежие, лук зеленый, яйцо, сметана.

Задание № 14

Текст задания: Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Яйцо под майонезом» рецептура 111 /1 (СБР 1983 г.)

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: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «яйцо под майонезом»;
 - сырье для приготовления блюда: яйца, помидоры, зеленый горошек, зелень.

Задание № 15

Текст задания: Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Морепродукты под майонезом» рецептура 143/1 (СБР 1983 г.)

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; механическое оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «морепродукты под майонезом»;
 - сырье для приготовления блюда: кальмары, майонез, лук зеленый.

2.2 Подготовка портфолио к анализу

Перечень документов, входящих в портфолио:

1. сведения об участии в олимпиадах, интеллектуальных играх, научно-практических конференциях /других мероприятиях/; аттестационный лист по итогам обучения; письменные отзывы и характеристики педагогов колледжа, классных руководителей, подтверждающие высокий уровень познавательной активности, мотивации обучающегося на учебно-профессиональную деятельность, академических способностей и учебных достижений;
2. сведения об участии в конкурсах профмастерства; аттестационный лист по учебной практике; письменные отзывы и характеристики мастера производственного обучения; руководителей производственной практики, представителей администрации учреждения, аргументировано подтверждающие соответствующий уровень освоения обучающимся профессиональных компетенций, принятие ценностей выбранной профессии, уровень развития профессионально – значимых личностных качеств,
3. сведения о должностях, обязанностях в колледже; отзывы и характеристики – классного руководителя, заместителя директора по учебно-воспитательной работе, руководителей клубов колледжа, объединений по интересам, руководителя совета обучающихся колледжа, педагогов и руководителей учреждений дополнительного образования, подтверждающие высокую социальную активность обучающегося, позитивное отношение к различным видам деятельности;
4. копии грамот, дипломов, свидетельств, фотоотчет, подтверждающие участие в мероприятиях.

Основные требования к оформлению портфолио:

1. Титульный лист:
 - 1.1. оформляется на отдельном листе
 - 1.2. содержит следующую информацию:
 - 1.2.1. наименование учебного заведения;
 - 1.2.2. фамилия, имя, отчество обучающегося;
 - 1.2.3. специальность;
 - 1.2.4. номер группы, курс;
 - 1.2.5. период формирования портфолио.
 - 1.3. в правом верхнем углу титульного листа рекомендуется поместить фотографию обучающегося /при желании/.
2. При оформлении портфолио должны соблюдаться следующие требования:
 - 2.1. систематичность и регулярность ведения портфолио в хронологическом порядке;
 - 2.2. достоверность сведений, представленных в портфолио;
 - 2.3. аккуратность и эстетичность оформления;
 - 2.4. разборчивость при ведении записей.
3. Обязательно наличие в портфолио четко сформулированного содержания/оглавления (с названиями разделов, указанием страниц и т. п.).

Требования к презентации и защите портфолио: только анализ

2.3. Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Представление портфолио обучающегося			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Документы, свидетельствующие об академических достижения обучающегося, представлены в виде аттестационного листа.		
	Документы, свидетельствующие о профессиональных достижения обучающегося, представлены.		
	Свидетельства, подтверждающие получение дополнительного образования, представлены.		
	Документы, подтверждающие результаты участия в мероприятиях по профессии «Повар, кондитер» различного уровня представлены.		
	Документы, подтверждающие результаты участия в творческих мероприятиях различного уровня представлены.		
	Документы, подтверждающие спортивные и художественные достижения обучающегося представлены.		
	Представление фотоотчета.		
	Сведения, представленные в портфолио, достоверны.		
	В портфолио четко сформулировано содержание/оглавление (с названиями разделов, указанием страниц).		
	Материалы портфолио систематизированы.		
	Пакет документов портфолио пополнялся обучающимся регулярно.		
	Представлены документы, подтверждающие участие юношей в военных сборах, военно-патриотических мероприятиях.		
	Оформление портфолио соответствует требованиям Положения о портфолио обучающегося в ГАПОУ МО МСК		
Условия выполнения заданий			
Дополнительная литература для экзаменатора: Положение о портфолио обучающегося в ГАПОУ МО МСК			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание 1			
Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Бутерброд с килькой и яйцом» рецептура 15/1 (СБР 1983 г.)			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Все действия по организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов произведены в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности выполнены верно		
	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы выбраны адекватно, недоброкачественные продукты распознаны точно		
	Потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам;		
	Процесс приготовления бутербродов выполнен оптимально (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре)		
	Навыки работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки продемонстрированы профессионально		
	Планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента произведено правильно, оптимально, адекватно заданию в соответствии с инструкциями, регламентам		
	Процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности		
	Время выполнения работ соответствует нормативам		
	Масса готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры		
	Оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры произведена верно		
	Внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа		
Условия выполнения задания			
1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.			

2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ.
 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.
 4. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование;
 производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «Бутерброд с килькой и яйцом»;
 - сырье для приготовления блюда: килька, яйцо, масло сливочное, хлеб

Дополнительная литература для экзаменатора:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание № 2 Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Ассорти мясное» рецептура 160 /2 (СБР 1983 г.)

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Все действия по организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов произведены в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности выполнены верно		
	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы выбраны адекватно, недоброкачественные продукты распознаны точно		
	Потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам;		
	Процесс приготовления бутербродов выполнен оптимально (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре)		
	Навыки работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки продемонстрированы профессионально		
	Планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации холодных закусок разнообразного ассортимента произведено правильно, оптимально, адекватно заданию в соответствии с инструкциями, регламентам		
	Процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности		
	Время выполнения работ соответствует нормативам		
	Масса готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям		

	рецептуры		
	Оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры произведена верно		
	Внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на блюдо «Ассорти мясное»; - сырье для приготовления блюда: свинина, колбаса вареная, курица, помидоры свежие, огурцы свежие, зелень Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			
ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 3			
Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Салат зеленый с огурцами и помидорами» рецептура 54 (СБР 1983 г.)			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3.	Все действия по организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов произведены в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности выполнены верно		
	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы выбраны адекватно, недоброкачественные продукты распознаны точно		
	Потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам;		
	Процесс приготовления бутербродов выполнен оптимально (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре)		
	Навыки работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки продемонстрированы		

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	профессионально		
	Планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации салатов, соусов произведено правильно, оптимально, адекватно заданию в соответствии с инструкциями, регламентам		
	Процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности		
	Время выполнения работ соответствует нормативам		
	Масса готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры		
	Оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры произведена верно		
	Внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа		

Условия выполнения задания

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

2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ.

3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.

4. Для выполнения задания используется:

- холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
- производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- технологическая карта на блюдо «Салат зеленый с огурцами и помидорами»;
- сырье для приготовления блюда: салат зеленый, огурцы свежие, помидоры свежие, сметана.

Дополнительная литература для экзаменатора:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание № 4 Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Салат из квашенной капусты» рецептура 83/1 (СБР 1983 г.)

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в	Все действия по организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов произведены в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности выполнены верно		
	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы выбраны адекватно, недоброкачественные продукты распознаны		

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	точно		
	Потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам;		
	Процесс приготовления бутербродов выполнен оптимально (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре)		
	Навыки работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки продемонстрированы профессионально		
	Планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента произведено правильно, оптимально, адекватно заданию в соответствии с инструкциями, регламентам		
	Процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности		
	Время выполнения работ соответствует нормативам		
	Масса готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры		
	Оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры произведена верно		
	Внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на блюдо «Салат из квашеной капусты»; - сырье для приготовления блюда: капуста квашеная, лук зеленый, масло растительное, клюква. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			
ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			

Задание № 6			
Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Салат картофельный с грибами» рецептура 74/1 (СБР 1983 г.)			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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	Все действия по организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов произведены в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности выполнены верно		
	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы выбраны адекватно, недоброкачественные продукты распознаны точно		
	Потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам;		
	Процесс приготовления бутербродов выполнен оптимально (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре)		
	Навыки работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки продемонстрированы профессионально		
	Планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента произведено правильно, оптимально, адекватно заданию в соответствии с инструкциями, регламентам		
	Процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности		
	Время выполнения работ соответствует нормативам		
	Масса готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры		
	Оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры произведена верно		
	Внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется:			

- холодильное оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
- производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- технологическая карта на блюдо «Салат картофельный с грибами»;
- сырье для приготовления блюда: картофель, масло растительное, лук зеленый, грибы соленые или маринованные.

Дополнительная литература для экзаменатора:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание № 5

Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Салат летний» рецептура 70/1 (СБР 1983 г.)

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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.	Все действия по организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов произведены в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности выполнены верно		
	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы выбраны адекватно, недоброкачественные продукты распознаны точно		
	Потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам;		
	Процесс приготовления бутербродов выполнен оптимально (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре)		
	Навыки работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки продемонстрированы профессионально		
	Планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента произведено правильно, оптимально, адекватно заданию в соответствии с инструкциями, регламентам		
	Процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности		
	Время выполнения работ соответствует нормативам		
	Масса готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры		

	Оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры произведена верно		
	Внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на блюдо «Салат летний»; - сырье для приготовления блюда: картофель, огурцы свежие, помидоры свежие, лук зеленый, горошек зеленый консервированный, сметана Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			
ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 7			
Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Винегрет овощной» рецептура 103/1 (СБР 1983 г.)			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое	Все действия по организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов произведены в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности выполнены верно		
	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы выбраны адекватно, недоброкачественные продукты распознаны точно		
	Потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам;		
	Процесс приготовления бутербродов выполнен оптимально (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре)		
	Навыки работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки продемонстрированы профессионально		

оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента произведено правильно, оптимально, адекватно заданию в соответствии с инструкциями, регламентам		
	Процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности		
	Время выполнения работ соответствует нормативам		
	Масса готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры		
	Оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры произведена верно		
	Внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на блюдо «Винегрет овощной»; - сырье для приготовления блюда: картофель, масло растительное, свекла, морковь, огурцы соленые, капуста квашенная, лук зеленый.. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			
ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 8 Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Яйцо, фаршированное с сельдью и луком» рецептура 113/II (СБР 1983 г.)			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в	Все действия по организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов произведены в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности выполнены верно		
	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы выбраны адекватно, недоброкачественные продукты распознаны		

соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	точно		
	Потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам;		
	Процесс приготовления бутербродов выполнен оптимально (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре)		
	Навыки работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки продемонстрированы профессионально		
	Планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента произведено правильно, оптимально, адекватно заданию в соответствии с инструкциями, регламентам		
	Процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности		
	Время выполнения работ соответствует нормативам		
	Масса готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры		
	Оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры произведена верно		
	Внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на блюдо «Яйцо, фаршированное сельдью и луком»; - сырье для приготовления блюда: яйцо, сельдь, лук зеленый, масло сливочное, горошек зеленый, консервированный, огурцы, помидоры свежие, майонез. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА
Задание № 9

Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Сельдь с гарниром» рецептура 132/1 (СБР 1983 г.)			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Все действия по организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов произведены в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности выполнены верно		
	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы выбраны адекватно, недоброкачественные продукты распознаны точно		
	Потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам;		
	Процесс приготовления бутербродов выполнен оптимально (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре)		
	Навыки работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки продемонстрированы профессионально		
	Планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента произведено правильно, оптимально, адекватно заданию в соответствии с инструкциями, регламентам		
	Процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности		
	Время выполнения работ соответствует нормативам		
	Масса готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры		
	Оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры произведена верно		
	Внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа		
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; тепловое оборудование, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда;			

- технологическая карта на блюдо «Сельдь с гарниром»;
- сырье для приготовления блюда: сельдь, картофель, свекла, морковь, лук зеленый, масло растительное.

Дополнительная литература для экзаменатора:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание № 10

Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Помидоры, фаршированные с яйцом и луком» рецептура 119/1 (СБР 1983 г.)

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Все действия по организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов произведены в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности выполнены верно		
	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы выбраны адекватно, недоброкачественные продукты распознаны точно		
	Потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам;		
	Процесс приготовления бутербродов выполнен оптимально (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре)		
	Навыки работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки продемонстрированы профессионально		
	Планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента произведено правильно, оптимально, адекватно заданию в соответствии с инструкциями, регламентам		
	Процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности		
	Время выполнения работ соответствует нормативам		
	Масса готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры		
	Оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры произведена верно		
	Внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа		

Условия выполнения задания

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

2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ.

3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.

4. Для выполнения задания используется:

- холодильное оборудование; плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
- производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- технологическая карта на блюдо «Помидоры, фаршированные яйцом и луком»;
- сырье для приготовления блюда: яйцо, лук зеленый, майонез

Дополнительная литература для экзаменатора:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание № 11

Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Салат столичный» рецептура 101 (СБР 1983 г.)

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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	Все действия по организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов произведены в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности выполнены верно		
	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы выбраны адекватно, недоброкачественные продукты распознаны точно		
	Потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам;		
	Процесс приготовления бутербродов выполнен оптимально (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре)		
	Навыки работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки продемонстрированы профессионально		
	Планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента произведено правильно, оптимально, адекватно заданию в соответствии с инструкциями, регламентам		
	Процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности		
	Время выполнения работ соответствует нормативам		

	Масса готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры		
	Оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры произведена верно		
	Внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа		

Условия выполнения задания

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

2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ.

3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.

4. Для выполнения задания используется:

- холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование; плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
- производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- технологическая карта на блюдо «Салат столичный»;
- сырье для приготовления блюда: картофель, курица, яйцо, майонез, огурцы консервированные, зелень

Дополнительная литература для экзаменатора:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание № 12

Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Салат мясной» рецептура 100/2 (СБР 1983 г.)

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3.	Все действия по организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов произведены в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности выполнены верно		
	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы выбраны адекватно, недоброкачественные продукты распознаны точно		
	Потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам;		
	Процесс приготовления бутербродов выполнен оптимально (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре)		
	Навыки работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки продемонстрированы профессионально		
	Планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и		

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	подготовка к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента произведено правильно, оптимально, адекватно заданию в соответствии с инструкциями, регламентам		
	Процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности		
	Время выполнения работ соответствует нормативам		
	Масса готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры		
	Оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры произведена верно		
	Внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа		

Условия выполнения задания

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

2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ.

3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.

4. Для выполнения задания используется:

- холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование; плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
- производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- технологическая карта на блюдо «Салат мясной»;
- сырье для приготовления блюда: картофель, свинина, огурцы консервированные, майонез, зелень, яйцо

Дополнительная литература для экзаменатора:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание № 13

Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Салат Весна» рецептура 362/1 (СБР 1983 г.)

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Все действия по организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов произведены в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности выполнены верно		
	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы выбраны адекватно, недоброкачественные продукты распознаны точно		
	Потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам;		

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	Процесс приготовления бутербродов выполнен оптимально (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре)		
	Навыки работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки продемонстрированы профессионально		
	Планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента произведено правильно, оптимально, адекватно заданию в соответствии с инструкциями, регламентам		
	Процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности		
	Время выполнения работ соответствует нормативам		
	Масса готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры		
	Оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры произведена верно		
	Внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа		

Условия выполнения задания

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

2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ.

3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.

4. Для выполнения задания используется:

- холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
- производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- технологическая карта на блюдо «Салат Весна»;
- сырье для приготовления блюда: картофель, салат, редис, огурцы свежие, лук зеленый, яйцо, сметана.

Дополнительная литература для экзаменатора:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание № 14

Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Яйцо под майонезом» рецептура 111 /III (СБР 1983 г.)

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 3.1	Все действия по организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья,		

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	материалов произведены в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности выполнены верно		
	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы выбраны адекватно, недоброкачественные продукты распознаны точно		
	Потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам;		
	Процесс приготовления бутербродов выполнен оптимально (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре)		
	Навыки работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки продемонстрированы профессионально		
	Планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента произведено правильно, оптимально, адекватно заданию в соответствии с инструкциями, регламентам		
	Процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности		
	Время выполнения работ соответствует нормативам		
	Масса готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры		
	Оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры произведена верно		
	Внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на блюдо «Яйцо под майонезом»; - сырье для приготовления блюда: яйцо, майонез, помидоры, зеленый горошек, зелень Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание № 15

Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Морепродукты под майонезом» рецептура 143/11 (СБР 1983 г.)

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Все действия по организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов произведены в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности выполнены верно		
	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы выбраны адекватно, недоброкачественные продукты распознаны точно		
	Потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам;		
	Процесс приготовления бутербродов выполнен оптимально (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре)		
	Навыки работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки продемонстрированы профессионально		
	Планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента произведено правильно, оптимально, адекватно заданию в соответствии с инструкциями, регламентам		
	Процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности		
	Время выполнения работ соответствует нормативам		
	Масса готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры		
	Оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры произведена верно		
	Внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа		

Условия выполнения задания

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

2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ.

3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.

4. Для выполнения задания используется:

- холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование.; плита электрическая; весоизмерительное оборудование;

- производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
- производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- технологическая карта на блюдо «Морепродукты под майонезом»;
- сырье для приготовления блюда: кальмары, майонез, лук зеленый.

Дополнительная литература для экзаменатора:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

Дата _____ группа _____ подгруппа _____ “ _____ ” _____ 201_ г.

[illegible]

***Расшифровка обозначений:**

1. Все действия по организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов произведены в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности выполнены верно
2. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы выбраны адекватно, недоброкачественные продукты распознаны точно
3. Потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам;
4. Процесс приготовления бутербродов выполнен оптимально (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре)
5. Навыки работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки продемонстрированы профессионально
6. Планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента произведено правильно, оптимально, адекватно заданию в соответствии с инструкциями, регламентам
7. Процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности
8. Время выполнения работ соответствует нормативам
9. Масса готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры
10. Оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры произведена верно
11. Внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа

3.2 Правила подведения итогового результата:

итоговый результат определяется путем подсчета положительных и отрицательных результатов (да\нет) в оценочной ведомости

**** ПМ «освоен»**, если положительных результатов в оценочной ведомости не менее 6 (шести);

ПМ «не освоен», если положительных результатов в оценочной ведомости менее 6 (шести).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ
ИМЕНИ Н.Е. МОМОТА»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
ассортимента
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Мурманск

2023

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области «Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота» (ГАПОУ МО «МСК»).

Рассмотрена и одобрена
предметно-цикловой комиссией
«Экономика, сервис и общественное питание»
Председатель Лобода Е.А. Лобода
Протокол № 10
от «01» июня 2023 г

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1 Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

1.2 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

2. Комплект контрольно-оценочных средств

2.1 Задания экзаменуемому для проведения квалификационного экзамена

2.2 Подготовка портфолио к анализу

2.3 Пакет экзаменатора

3. Оценка результатов освоения программы профессионального модуля.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП-П в целом (в соответствии с матрицей компетенций выпускника (Приложение 1 ОПОП-П)).

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1. Комплексная оценка результатов освоения профессионального модуля

Объекты оценивания	Показатели	Критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК.04 Работать в коллективе и команде,	• Систематичность и регулярность ведения портфолио • Достоверность сведений, представленных в портфолио. • Аккуратность и эстетичность оформления.	• Документы, свидетельствующие об академических достижениях обучающегося, представлены в виде аттестационного листа. • Документы, свидетельствующие о профессиональных достижениях обучающегося, представлены. • Свидетельства, подтверждающие получение дополнительного образования, представлены. • Документы, подтверждающие результаты участия в мероприятиях по профессии «Технология продукции общественного питания» различного уровня представлены.	• Портфолио (анализ).	Квалификационный экзамен

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на		• Документы, подтверждающие результаты участия в творческих мероприятиях различного уровня представлены. • Документы, подтверждающие спортивные и художественные достижения обучающегося представлены. • Представление фотоотчета • Сведения, представленные в портфолио, достоверны. • В портфолио четко сформулировано содержание/оглавление (с названиями разделов, наименованиями материалов). • Материалы портфолио систематизированы. • Пакет документов портфолио пополнялся обучающимся регулярно. • Представлены документы, подтверждающие участие юношей в военных сборах, военно-патриотических мероприятиях. • Оформление портфолио соответствует требованиям Положения о портфолио		
---	--	---	--	--

государственном и иностранном языке		обучающегося в ГАПОУ МО «МСК».		
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	• Правильная организация рабочего места. • Расчет массы сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента • Взвешивание необходимого количества сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента • Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента • Соблюдение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента • Проведение бракеража готовых сложных холодных сладких блюд, десертов разнообразного	• Рабочее место подготовлено в соответствии технологическим процессом приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с требованиями охраны труда и производственной санитарии. • Расчет массы сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД). • Взвешивание сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента произведено точно. • Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу. • Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно. • Грамотно проведен бракераж готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного	• Практическое задание (№ №1-8)	

	ассортимента • Демонстрация различных вариантов оформления, подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента • Соблюдение температуры подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента • Выполнение правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента .	ассортимента на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации. • Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом. • Температурный режим подачи готовых блюд выдержан. • Техника безопасности при выполнении задания соблюдена. • Блюдо, согласно задания, приготовлено успешно.		
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое	• Правильная организация рабочего места. • Расчет массы сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента . • Взвешивание необходимого количества сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента .	• Рабочее место подготовлено в соответствии технологическим процессом приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента , с требованиями охраны труда и производственной санитарии. • Расчет массы сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента произведен в соответствии с нормативно-	• Практическое задание (№№ 9-15)	

оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	• Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента . • Соблюдение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента . • Проведение бракеража готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента • Демонстрация различных вариантов оформления, подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента . • Соблюдение температуры подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента . • Выполнение правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента .	технологической документацией (НТД). • Взвешивание сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента произведено точно. • Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу. • Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно. • Грамотно проведен бракераж готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации. • Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом. • Температурный режим подачи готовых блюд выдержан. • Техника безопасности при выполнении задания соблюдена. • Блюдо, согласно задания, приготовлено успешно.		
ПК 4.1. Подготавливать	• Правильная организация	• Рабочее место подготовлено в	• Практическое	

рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	рабочего места. Расчет массы сырья для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента. • Взвешивание необходимого количества сырья для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента • Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента • Соблюдение технологического процесса приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента • Проведение бракеража готовых холодных напитков разнообразного ассортимента • Демонстрация различных вариантов оформления, подачи холодных напитков разнообразного	соответствии технологическим процессом приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента, с требованиями охраны труда и производственной санитарии. • Расчет массы сырья для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД). • Взвешивание сырья для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента произведено точно. • Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу. • Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно. • Грамотно проведен бракераж готовых холодных напитков разнообразного ассортимента на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации. • Напиток оформлен и подан	задание (№№ 16-17)	
--	---	---	---------------------------	--

	ассортимента Соблюдение температуры подачи холодных напитков разнообразного ассортимента • Выполнение правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента	эстетично, с творческим подходом. • Температурный режим подачи холодных напитков разнообразного ассортимента выдержан. • Техника безопасности при выполнении задания соблюдена. • Напиток, согласно задания, приготовлено успешно.		
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	• Правильная организация рабочего места. • Расчет массы сырья для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента . • Взвешивание необходимого количества сырья для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента. • Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента .	• Рабочее место подготовлено в соответствии технологическим процессом приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента , с требованиями охраны труда и производственной санитарии. • Расчет массы сырья для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД). • Взвешивание сырья для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента произведено точно.	• Практическое задание (№№ 18-19)	

	• Соблюдение технологического процесса приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента. • Проведение бракеража готовых горячих напитков разнообразного ассортимента . • Демонстрация различных вариантов оформления, подачи горячих напитков разнообразного ассортимента . • Соблюдение температуры подачи горячих напитков разнообразного ассортимента . • Выполнение правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента .	• Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу. • Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно. • Грамотно проведен бракераж готовых горячих напитков разнообразного ассортимента на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации. • Горячий напиток оформлен и подан эстетично, с творческим подходом. • Температурный режим подачи горячего напитка выдержан. • Техника безопасности при выполнении задания соблюдена. • Горячий напиток, согласно задания, приготовлено успешно.		
--	---	--	--	--

1.2 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: **«вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»**.

Для составных элементов профессионального модуля по усмотрению образовательного учреждения может быть дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 2. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Дифференцированный зачет
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Экзамен
УП.04. Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП.04. Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

2. Комплект контрольно-оценочных средств

2.1. Задания экзаменуемому для проведения квалификационного экзамена

Задание № 1

Текст задания:

- 1.Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Желе трехслойное» (Приказ № 91 от 20.03.84г.)
- 2.Сделайте расчеты согласно задания.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «Желе трехслойное»;
 - сырье для приготовления блюда: апельсины, сахар кислота лимонная, желатин, сок плодовой или ягодный (красный), молоко, ванилин.

Задание № 2

Текст задания:

- 1.Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Мусс яблочный (на крупе манной)», рецептура № 967\1(СБР 1983 г.).
- 2.Сделайте расчеты согласно задания.

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; механическое оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «Мусс яблочный (на крупе манной)»;
 - сырье для приготовления блюда: яблоки, сахар, крупа манная, кислота лимонная.

Задание № 3

Текст задания:

- 1.Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Самбук яблочный или сливовый», рецептура № 969 (СБР 1983 г.)
- 2.Сделайте расчеты согласно задания.

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; механическое оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «Самбук яблочный»;
 - сырье для приготовления блюда: яблоки, сахар, желатин, яйца (белки).

Задание № 4

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда Салат- коктейль «Фруктовый букет» (Приказ № 285 от 25.10.85г).
2. Сделайте расчеты согласно задания.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологические карты на салат- коктейль «Фруктовый букет»;
 - сырье для приготовления блюда: яблоки свежие, груши свежие, виноград свежий, сметана, майонез, сахарная пудра.

Задание № 5

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Крем ванильный из сметаны» рецептура 973\1 (СБР 1983 г.).
2. Сделайте расчеты согласно задания.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологические карты на блюдо «Крем ванильный из сметаны»;
 - сырье для приготовления блюда: сметана (36-процентной жирности), сахар, молоко, яйца, желатин, ванилин.

Задание № 6

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Вишневое парфе» (акт контрольной отработки).
2. Сделайте расчеты согласно задания.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологические карты на блюдо «Вишневое парфе»;
 - сырье для приготовления блюда: яичный белок, яичный желток, сахар-песок, сливки 30-33%, сливочный сыр маскарпоне, вишня, малина, мята.

Задание № 7

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Десерт тирамису» (акт контрольной отработки)
2. Сделайте расчеты согласно задания.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологические карты на блюдо «Десерт тирамису»;
 - сырье для приготовления блюда: сливки не ниже 30 % жирности, сливочный сыр маскарпоне, печенье савоярди, сахар-песок, кофе эспрессо, коньяк, какао- порошок, желатин.

Задание № 8

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Мусс апельсиновый или мандариновый», рецептура 966\1(СБР 1983г.).
2. Сделайте расчеты согласно задания.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологические карты на блюдо «Мусс апельсиновый или мандариновый»;
 - сырье для приготовления блюда: апельсины или мандарины, сахар, желатин, кислота лимонная.

Задание № 9

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Яблоки в тесте жареные», рецептура 990\1 (СБР 1983 г.), «Соус яблочный», рецептура 907 (СБР 1983 г.).
2. Сделайте расчеты согласно задания.

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: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «Яблоки в тесте жареные»; «Соус яблочный»;
 - сырье для приготовления блюда: яблоки свежие, сахар, крахмал картофельный, корица молотая, кислота лимонная, мука пшеничная, яйца, молоко, сметана, соль, кулинарный жир.

Задание № 10

Текст задания:

Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Пудинг яблочный с орехами» рецептура 984 (СБР 1983 г.) с соусом абрикосовым рецептура 903 (СБР 1983 г.).

1. Сделайте расчеты согласно задания.

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: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
- производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- технологические карты на блюдо «Пудинг яблочный с орехами», «Соус абрикосовый»;
- сырье для приготовления блюда: яблоки свежие, сахар, крупа манная, миндаль очищенный, яйца, молоко, масло сливочное, курага или абрикосы свежие, соль.

Задание № 11

Текст задания:

- 1.Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Овощные кексы» (акт контрольной отработки).
- 2.Сделайте расчеты согласно задания.

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: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на «Овощные кексы»;
 - сырье для приготовления блюда: капуста цветная (замороженная), картофель, перец сладкий, лук зеленый, сметана, шпинат (замороженный), яйца, соль, перец черный молотый.

Задание № 12

Текст задания:

- 1.Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Яблоки, запеченные с орехами и черносливом» рецептура № 1184/сб.1998г., «Сливки взбитые» № 1163, сб.1998г.
- 2.Сделайте расчеты согласно задания.

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; механическое оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «Яблоки, запеченные с орехами и черносливом» и на «Сливки взбитые»;

- сырье для приготовления блюда: яблоки свежие, орехи грецкие, чернослив, сливки 35% жирности или сметана 36% жирности, рафинадная пудра.

Задание № 13

Текст задания:

- 1.Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Яблоки, запеченные с творогом», рецептура 1172 - СБР 1988г.
- 2.Сделайте расчеты согласно задания.

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; механическое оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «Яблоки, запеченные с творогом»;
 - сырье для приготовления блюда: яблоки, творог, виноград сушеный (изюм), сахар, мед, кислота лимонная, орехи грецкие.

Задание № 14

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Суфле ореховое» рецептура 981 (СБР 1983 г.).
2. Сделайте расчеты согласно задания.

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; механическое оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блюдо «Суфле ореховое»;
 - сырье для приготовления блюда: яйца, сахар, молоко, мука пшеничная в\с, масло сливочное, ванилин, миндаль очищенный, рафинадная пудра.

Задание № 15

Текст задания:

- 1.Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Фондю шоколадное» (акт контрольной отработки).
- 2.Сделайте расчеты согласно задания.

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; механическое оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- технологическая карта на блюдо «Фондю шоколадное»;
- сырье для приготовления блюда: сливки 30%- жирности, шоколад, масло сливочное, какао-порошок, ванилин, корица молотая, кофейный ликер *(или коньяк)*, фрукты с мякотью.

Задание № 16

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу коктейля «Молочно-шоколадного с мороженым» рецептура 1056 (СБР 1983 г.).
2. Сделайте расчеты согласно задания.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 35 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- технологическая карта на коктейль «Молочно-шоколадный с мороженым»; «Сироп шоколадный N 911»
- сырье для приготовления блюда: сахарный песок, молоко, мороженое, какао-порошок, ванилин.

Задание № 17

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу коктейля «Молочно-кофейного с мороженым» рецептура 1057 (СБР 1983 г.).
 2. Сделайте расчеты согласно задания.
- Условия выполнения задания
1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
 2. Максимальное время выполнения задания: 35 мин.
 3. Для выполнения задания используется:

- холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
- производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- технологическая карта на коктейль «Молочно-кофейный с мороженым»; «Сироп кофейный N 910»
- сырье для приготовления блюда: сахарный песок, молоко, мороженое, кофе натуральный молотый.

Задание № 18

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу кофе черного со взбитыми сливками по-венски, рецептура 1022 (СБР 1983 г.).
2. Сделайте расчеты согласно задания.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 35 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на «Кофе черный со взбитыми сливками по-венски» «Кофе черный 2-й вариант, № 1014»; «Сливки взбитые, № 979»;
 - сырье для приготовления блюда: сахарный песок, сливки 33%, кофе натуральный молотый, рафинадная пудра.

Задание № 19

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу шоколада со взбитыми сливками, рецептура 1030 (СБР 1983 г.).
2. Сделайте расчеты согласно задания.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 35 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на «Кофе черный со взбитыми сливками по-венски» «Шоколад, № 1029»; «Сливки взбитые, № 979»;
 - сырье для приготовления блюда: сахарный песок, сливки 33%, шоколад, молоко, рафинадная пудра.

2.2 Подготовка портфолио к анализу

Перечень документов, входящих в портфолио:

1. сведения об участии в олимпиадах, интеллектуальных играх, научно-практических конференциях /других мероприятиях/; аттестационный лист по итогам обучения; письменные отзывы и характеристики педагогов колледжа, классных руководителей, подтверждающие высокий уровень познавательной активности, мотивации обучающегося на учебно-профессиональную деятельность, академических способностей и учебных достижений;
2. сведения об участии в конкурсах профмастерства; аттестационный лист по учебной практике; письменные отзывы и характеристики мастера производственного обучения; руководителей производственной практики, представителей администрации учреждения, аргументировано подтверждающие соответствующий уровень освоения обучающимся профессиональных компетенций, принятие ценностей выбранной профессии, уровень развития профессионально – значимых личностных качеств,
3. сведения о должностях, обязанностях в колледже; отзывы и характеристики – классного руководителя, заместителя директора по учебно-воспитательной работе, руководителей клубов колледжа, объединений по интересам, руководителя совета обучающихся колледжа, педагогов и руководителей учреждений дополнительного образования, подтверждающие высокую социальную активность обучающегося, позитивное отношение к различным видам деятельности;
4. копии грамот, дипломов, свидетельств, фотоотчет, подтверждающие участие в мероприятиях.

Основные требования к оформлению портфолио:

1. Титульный лист:
 - 1.1. оформляется на отдельном листе
 - 1.2. содержит следующую информацию:
 - 1.2.1. наименование учебного заведения;
 - 1.2.2. фамилия, имя, отчество обучающегося;
 - 1.2.3. специальность;
 - 1.2.4. номер группы, курс;
 - 1.2.5. период формирования портфолио.
 - 1.3. в правом верхнем углу титульного листа рекомендуется поместить фотографию обучающегося /при желании/.
2. При оформлении портфолио должны соблюдаться следующие требования:
 - 2.1. систематичность и регулярность ведения портфолио в хронологическом порядке;
 - 2.2. достоверность сведений, представленных в портфолио;
 - 2.3. аккуратность и эстетичность оформления;
 - 2.4. разборчивость при ведении записей.
3. Обязательно наличие в портфолио четко сформулированного содержания/оглавления (с названиями разделов, указанием страниц и т. п.).

Требования к презентации и защите портфолио: только анализ

2.3. Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Представление портфолио обучающегося			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Документы, свидетельствующие об академических достижения обучающегося, представлены в виде аттестационного листа.		
	Документы, свидетельствующие о профессиональных достижения обучающегося, представлены.		
	Свидетельства, подтверждающие получение дополнительного образования, представлены.		
	Документы, подтверждающие результаты участия в мероприятиях по профессии «Повар, кондитер» различного уровня представлены.		
	Документы, подтверждающие результаты участия в творческих мероприятиях различного уровня представлены.		
	Документы, подтверждающие спортивные и художественные достижения обучающегося представлены.		
	Представление фотоотчета.		
	Сведения, представленные в портфолио, достоверны.		
	В портфолио четко сформулировано содержание/оглавление (с названиями разделов, указанием страниц).		
	Материалы портфолио систематизированы.		
	Пакет документов портфолио пополнялся обучающимся регулярно.		
	Представлены документы, подтверждающие участие юношей в военных сборах, военно-патриотических мероприятиях.		
	Оформление портфолио соответствует требованиям Положения о портфолио обучающегося в ГАПОУ МО «МСК»		
Условия выполнения заданий			
Дополнительная литература для экзаменатора: Положение о портфолио обучающегося в ГАПОУ МО «МСК»			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание 1. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Желе трехслойное» (Приказ № 91 от 20.03.84г.)			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место повара подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готовых блюд и гарниров выдержан		
	Сложное блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на блюдо «Желе трехслойное»; - сырье для приготовления блюда: апельсины, сахар кислота лимонная, желатин, сок плодовой или ягодный (красный), молоко, ванилин. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание № 2. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Мусс яблочный (на крупе манной)», рецептура № 967\1 (СБР 1983 г.).

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место повара подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готовых блюд и гарниров выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		

Условия выполнения задания

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

2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ.

3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.

4. Для выполнения задания используется:

- холодильное оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
- производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- технологическая карта на блюдо «Мусс яблочный (на крупе манной)»;
- сырье для приготовления блюда: яблоки, сахар, крупа манная, кислота лимонная.

Дополнительная литература для экзаменатора:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 3. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Самбук яблочный или сливовый», рецептура № 969 (СБР 1983 г.)			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД.		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.			
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на блюдо «Самбук яблочный»; - сырье для приготовления блюда: яблоки, сахар, желатин, яйца (белки). Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание № 4. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу салата-коктейля «Фруктовый букет» (Приказ № 285 от 25.10.85г).

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД.		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		

Условия выполнения задания

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

2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ.

3. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

4. Для выполнения задания используется:

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

- производственный инвентарь и инструменты; посуда;

- технологические карты на салат-коктейль «Фруктовый букет»;

- сырье для приготовления блюда: яблоки свежие, груши свежие, виноград свежий, сметана, майонез, сахарная пудра.

Дополнительная литература для экзаменатора:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 5			
Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Крем ванильный из сметаны» рецептура 973\1 (СБР 1983 г.).			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - - холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологические карты на блюдо «Крем ванильный из сметаны»; - сырье для приготовления блюда: сметана (36-процентной жирности), сахар, молоко, яйца, желатин, ванилин. Дополнительная литература для экзаменатора:			

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 6. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Вишневое парфе» (акт контрольной отработки).			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД.		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологические карты на блюдо «Вишневое парфе»; - сырье для приготовления блюда: яичный белок, яичный желток, сахар-песок, сливки 30-33%, сливочный сыр маскарпоне, вишня, малина, мята. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 7. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Десерт тирамису» (акт контрольной отработки)			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД.		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.			
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; тепловое оборудование: плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологические карты на блюдо «Десерт тирамису»; - сырье для приготовления блюда: сливки не ниже 30 % жирности, сливочный сыр маскарпоне, печенье савоярди, сахар-песок, кофе эспрессо, коньяк, какао- порошок, желатин. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 8. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Мусс апельсиновый или мандариновый», рецептура 966\1(СБР 1983г.).			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД.		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.			
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологические карты на блюдо «Мусс апельсиновый или мандариновый»; - сырье для приготовления блюда: апельсины или мандарины, сахар, желатин, кислота лимонная. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 9. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Яблоки в тесте жареные», рецептура 990\1 (СБР 1983 г.), «Соус яблочный», рецептура 907 (СБР 1983 г.).			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на блюдо «Яблоки в тесте жареные»; «Соус яблочный»; - сырье для приготовления блюда: яблоки свежие, сахар, крахмал картофельный, корица молотая, кислота лимонная, мука пшеничная, яйца, молоко, сметана, соль, кулинарный жир. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 10. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Пудинг яблочный с орехами» рецептура 984 (СБР 1983 г.) с соусом абрикосовым рецептура 903 (СБР 1983 г.).			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологические карты на блюдо «Пудинг яблочный с орехами», «Соус абрикосовый»; - сырье для приготовления блюда: яблоки свежие, сахар, крупа манная, миндаль очищенный, яйца, молоко, масло сливочное, курага или абрикосы свежие, соль. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 11. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Овощные кексы» (акт контрольной отработки).			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на «Овощные кексы»; - сырье для приготовления блюда: капуста цветная (замороженная), картофель, перец сладкий, лук зеленый, сметана, шпинат (замороженный), яйца, соль, перец черный молотый. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 12. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Яблоки, запеченные с орехами и черносливом» рецептура № 1184/ сб.1998г., «Сливки взбитые» № 1163, сб.1998г.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологические карты на блюдо «Яблоки, запеченные с орехами и черносливом» и на «Сливки взбитые»; - сырье для приготовления блюда: яблоки свежие, орехи грецкие, чернослив, сливки 35% жирности или сметана 36% жирности, рафинадная пудра. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Дело и Сервис, 1998 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 13. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Яблоки, запеченные с творогом», рецептура 1172 - СБР 1998г.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на блюдо «Яблоки, запеченные с творогом»; - сырье для приготовления блюда: яблоки, творог, виноград сушеный (изюм), сахар, мед, кислота лимонная, орехи грецкие. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Дело и Сервис, 1998 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 14. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блюда «Суфле ореховое» рецептура 981 (СБР 1983 г.).			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД.		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 135 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на блюдо «Суфле ореховое»; - сырье для приготовления блюда: яйца, сахар, молоко, мука пшеничная в\с, масло сливочное, ванилин, миндаль очищенный, рафинадная пудра. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 16. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу коктейля «Молочно-кофейного с мороженым» рецептура 1057 (СБР 1983 г.).			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД.		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 60 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на коктейль «Молочно-кофейный с мороженым»; «Сироп кофейный N 910» - сырье для приготовления блюда: сахарный песок, молоко, мороженое, кофе натуральный молотый. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 17. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу коктейля «Молочно-шоколадного с мороженым» рецептура 1056 (СБР 1983 г.).			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 60 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на коктейль «Молочно-шоколадный с мороженым»; «Сироп шоколадный N 911» - сырье для приготовления блюда: сахарный песок, молоко, мороженое, какао-порошок, ванилин. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 18. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу кофе черного со взбитыми сливками по-венски, рецептура 1022 (СБР 1983 г.).			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД.		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 60 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на блюдо «Фондю шоколадное»; - технологическая карта на «Кофе черный со взбитыми сливками по-венски» «Кофе черный 2-й вариант, № 1014»; «Сливки взбитые, №979»; - сырье для приготовления блюда: сахарный песок, сливки 33%, кофе натуральный молотый, рафинадная пудра. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 19. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу шоколада со взбитыми сливками, рецептура 1030 (СБР 1983 г.).			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Взвешивание сырья для приготовления блюда произведено точно.		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Температурный режим подачи готового блюда выдержан		
	Блюдо приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 60 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое оборудование; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на блюдо «Фондю шоколадное»; - технологическая карта на «Кофе черный со взбитыми сливками по-венски» «Шоколад, № 1029»; «Сливки взбитые, № 979»; - сырье для приготовления блюда: сахарный песок, сливки 33%, шоколад, молоко, рафинадная пудра. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, М. Экономика, 1983 г.			

3. Оценка результатов освоения программы профессионального модуля.

3.1 Оценочная ведомость по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

группа _____ подгруппа _____ “_____” _____ 20__ г.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Вариант	Критерии оценки результатов (ПК4.1-ПК4.5; ПО, У, З) / отметка о выполнении (да/нет)											Освоен/ Не освоен **
			1*	2*	3*	4*	5*	6*	7*	8*	9*	10*	11*	
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														

*- Критерии оценки результатов:

1 - Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).

2 - Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД.

3 - Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.

4 - Взвешивание сырья для приготовления блюд произведено точно.

5 - Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.

6 - Последовательность приемов технологического процесса выполнена грамотно, в соответствии с технологией приготовления.

7 - Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической

документации.

8 - Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.

9 - Температурный режим подачи готового блюда выдержан.

10 - Блюдо приготовлено успешно.

11 - Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.

**** - ПМ «освоен», если положительных результатов в оценочной ведомости не менее 6 (шести);**

ПМ «не освоен», если положительных результатов в оценочной ведомости менее 6 (шести)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ
ИМЕНИ Н.Е. МОМОТА»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента

для профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

Мурманск
2023

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области «Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота» (ГАПОУ МО «МСК»).

Рассмотрена и одобрена
предметно-цикловой комиссией
«Экономика, сервис и общественное питание»
Председатель Лобода Е.А. Лобода
Протокол № 10
от «01» июня 2023 г

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1 Результаты освоения программы профессионального модуля,
подлежащие проверке

1.2 Формы промежуточной аттестации по профессиональному
модулю

2. Комплект контрольно-оценочных средств

2.1 Задания экзаменуемому для проведения квалификационного
экзамена

2.2 Подготовка портфолио к анализу

2.3 Пакет экзаменатора

3. Оценка результатов освоения программы профессионального модуля.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП-П в целом (в соответствии с матрицей компетенций выпускника (Приложение 1 ОПОП-П)).

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения «**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**»

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1. Комплексная оценка результатов освоения профессионального модуля

Таблица 1

Объекты оценивания	Показатели	Критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
---------------------------	-------------------	-----------------	-----------------------------------	---

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	• Систематичность и регулярность ведения портфолио • Достоверность сведений, представленных в портфолио. • Аккуратность и эстетичность оформления.	• Документы, свидетельствующие об академических достижения обучающегося, представлены в виде аттестационного листа. • Документы, свидетельствующие о профессиональных достижения обучающегося, представлены. • Свидетельства, подтверждающие получение дополнительного образования, представлены. • Документы, подтверждающие результаты участия в мероприятиях по профессии «Повар, кондитер» различного уровня представлены. • Документы, подтверждающие результаты участия в творческих мероприятиях различного уровня представлены. • Документы, подтверждающие спортивные и художественные достижения обучающегося представлены. • Представление фотоотчета • Сведения, представленные в	• Портфолио (анализ).	Квалификационный экзамен
---	--	--	---	---------------------------------

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке		портфолио, достоверны. • В портфолио четко сформулировано содержание/оглавление (с названиями разделов, наименованиями материалов). • Материалы портфолио систематизированы. • Пакет документов портфолио пополнялся обучающимся регулярно. • Представлены документы, подтверждающие участие юношей в военных сборах, военно-патриотических мероприятиях. • Оформление портфолио соответствует требованиям Положения о портфолио обучающегося в ГАПОУ МО «МСК».		
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию	• Правильная организация рабочего места. • Расчет массы сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба • Взвешивание необходимого количества сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. • Подбор	• Рабочее место подготовлено в соответствии технологическим процессом приготовления хлебобулочных изделий и хлеба • Расчет массы сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД). • Взвешивание сырья для приготовления	• Практическое задание (№ № 1; 2; 3)	

отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	производственного инвентаря и технологического оборудования для хлебобулочных изделий и хлеба. • Соблюдение технологического процесса режима замеса теста, формования и выпечки хлебобулочных изделий и хлеба. • Проведение бракеража готовых хлебобулочных изделий и хлеба • Демонстрация различных вариантов оформления и отделки хлебобулочных и хлеба • Соблюдение режима реализации и хранения хлебобулочных изделий и хлеба. • Выполнение правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.	хлебобулочных изделий и хлеба произведено точно. • Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу. • Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно. • Грамотно проведен бракераж готовых хлебобулочных изделий и хлеба на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации. • Изделие оформлено эстетично, с творческим подходом. • Режим реализации и хранения хлебобулочных изделий и хлеба выдержан. • Изделие, согласно задания, приготовлено успешно. • Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера,	• Правильная организация рабочего	• Рабочее место подготовлено в соответствии	• Практическое задание (№№ 4; 5; 6, 7)	

оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	места. • Расчет массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в т.ч. печенья, пряников, коврижек. • Взвешивание необходимого количества сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, в т.ч. печенья, пряников, коврижек • Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, в т.ч. печенья, пряников, коврижек. • Соблюдение технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, в т.ч. печенья, пряников, коврижек. • Проведение бракеража готовых мелкоштучных	технологическим процессом приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, с требованиями охраны труда и производственной санитарии. • Расчет массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, в т.ч. печенья, пряников, коврижек произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД). • Взвешивание сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, в т.ч. печенья, пряников, коврижек произведено точно. • Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу. • Последовательность приемов технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, в т.ч. печенья, пряников, коврижек и использование в оформлении отделочных полуфабрикатов выполнена успешно. • Грамотно проведен бракераж мелкоштучных кондитерских изделий, в т.ч. печенья, пряников, коврижек		
--	--	---	--	--

	кондитерских изделий, в т.ч. печенья, пряников, коврижек. • Демонстрация различных вариантов отделки при оформлении мелкоштучных кондитерских изделий, в т.ч. печенья, пряников, коврижек. • Соблюдение режима реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий, в т.ч. печенья, пряников, коврижек. • Выполнение правил труда, техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий, в т.ч. печенья, пряников, коврижек.	на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации. • Мелкоштучное кондитерское изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом. • Режим реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий выдержан. • Мелкоштучное кондитерское изделие согласно задания приготовлено успешно. • Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с	• Правильная организация рабочего места. • Расчет массы сырья для приготовления отечественных классических тортов и	• Рабочее место подготовлено в соответствии технологическим процессом приготовления отечественных классических тортов, пирожных и отделочных полуфабрикатов, с	• Практическое задание (№№ 8; 9; 10; 11; 12, 13)	

инструкциями регламентами. 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	и пирожных с использованием в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. • Взвешивание необходимого количества сырья для приготовления отечественных классических тортов и пирожных с использованием в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. • Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления отечественных классических тортов, пирожных и отделочных полуфабрикатов. • Соблюдение технологического процесса приготовления отечественных классических тортов, пирожных и отделочных	требованиями охраны труда и производственной санитарии. • Расчет массы сырья для приготовления классических тортов и пирожных с использованием в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов произведен в соответствии с нормативно- технологической документацией (НТД). • Взвешивание сырья для приготовления классических тортов и пирожных с использованием в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов произведено точно. • Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу. • Последовательность приемов технологического процесса приготовления классических тортов и пирожных с использованием в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов выполнена успешно. • Грамотно проведен бракераж готовых классических тортов и		
--	---	--	--	--

	полуфабрикатов. • Проведение бракеража готовых отечественных классических тортов и пирожных. • Демонстрация различных вариантов отделки отечественных классических тортов и пирожных. • Соблюдение режима реализации и хранения отечественных классических тортов и пирожных с учетом использованных отделочных полуфабрикатов. • Выполнение правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при приготовлении отечественных классических тортов, пирожных и отделочных полуфабрикатов.	пирожных на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации. • Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом. • Режим реализации и хранения классических тортов и пирожных с учетом использованных в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов выдержан. • Мучное кондитерское изделие согласно задания, приготовлено успешно. • Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье,	• Правильная организация рабочего места. • Расчет массы сырья	• Рабочее место подготовлено в соответствии технологическим процессом приготовления фруктовых,	• Практическое задание (№№ 14; 15; 16)	

исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	для приготовления изделий пониженной калорийности с использованием в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. • Взвешивание необходимого количества сырья для приготовления изделий пониженной калорийности с использованием в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. • Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления изделий пониженной калорийности. • Соблюдение технологического процесса приготовления изделий пониженной калорийности с использованием в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	легких обезжиренных тортов и других изделий пониженной калорийности, с учетом требований охраны труда и производственной санитарии. • Расчет массы сырья для приготовления фруктовых, легких обезжиренных тортов и других изделий пониженной калорийности произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД). • Взвешивание сырья для приготовления фруктовых, легких обезжиренных тортов и других изделий пониженной калорийности произведено точно. • Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу. • Последовательность приемов технологического процесса приготовления фруктовых, легких обезжиренных тортов и других изделий пониженной калорийности и использование в оформлении отделочных полуфабрикатов выполнена успешно. • Грамотно проведен бракераж готовых фруктовых, легких обезжиренных тортов		
--	---	---	--	--

	• Проведение бракеража готовых изделий пониженной калорийности. • Демонстрация различных вариантов отделки при оформлении фруктовых, легких обезжиренных тортов и других изделий пониженной калорийности. • Соблюдение режима реализации и хранения фруктовых, легких обезжиренных тортов и других изделий пониженной калорийности с учетом использованных отделочных полуфабрикатов. • Выполнение правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при приготовлении фруктовых, легких обезжиренных тортов и других изделий пониженной калорийности.	и других изделий пониженной калорийности на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации. • Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом. • Режим реализации и хранения фруктовых, легких обезжиренных тортов и других изделий пониженной калорийности выдержан. • Изделие пониженной калорийности согласно задания, приготовлено успешно. • Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
--	--	---	--	--

1.2 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: **«вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»**.

Для составных элементов профессионального модуля по усмотрению образовательного учреждения может быть дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 2. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачет
МДК.05.02 . Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачет
УП. 05. Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП.05. Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ.05	Экзамен (квалификационный)

2. Комплект контрольно-оценочных средств

2.1. Задания экзаменуемому для проведения квалификационного экзамена

Задание № 1

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу «Пирожки печеные с фаршем» рецептура №№ 1098, 1126 (СБР 1983 г.)
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое: тестомесильная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский и расстоечный, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на пирожки печеные с фаршем;
 - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, маргарин столовый, сахар, соль, дрожжи, капуста белокочанная свежая, яйца, специи, зелень.

Задание № 2

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу ватрушки с творогом, рецептура №№ 1098, 1135 (СБР 1983 г.).
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое: тестомесильная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский и расстоечный, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на ватрушку с творогом;
 - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, маргарин столовый, сахар, соль, дрожжи, яйца, творог, ванилин.

Задание № 3

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу булочки с орехами рецептура № 108 («Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий» 2005г.)
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое: тестомесильная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский и расстоечный, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на булочку с орехами;
 - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, маргарин столовый, сахар, соль, дрожжи, молоко, изюм, орехи, яйца, ванилин.

Задание № 4

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу кекса «Столичного», рецептура 82 («Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий » 2005г.)
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на кекс «Столичный»;
 - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, масло сливочное, сахар, соль, изюм, яйца, эссенция, аммоний углекислый, сахарная пудра.

Задание № 5

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу сочной с творогом, рецептура № («Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий» 2005г.)
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта сочни с творогом;
 - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, яйца, сахар, натрий двууглекислый, аммоний углекислый, маргарин столовый, соль, ванилин, творог.

Задание № 6

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу печенья сдобного, приказ № 25, от 25.01. 1988г. по ТРиК.
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на коржик фруктовый;
 - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная 1с, натрий двууглекислый, аммоний углекислый, маргарин столовый, соль, сахар, повидло, яйца, масло растительное.

Задание № 7

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу рулета фруктового, рецептура 93 (сборник «Рецептуры на мучные кондитерские изделия, 2005г.»)
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на рулет фруктовый;
 - сырье для приготовления блюда: мука 1с., сахар, яйца, эссенция, начинка фруктовая, сахарная пудра.

Задание № 8

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу пирожного песочного «Корзиночка» с кремом, рецептура № 316 («Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий » 1978г.)
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на пирожное песочное «Корзиночка» с кремом;
 - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, маргарин, яйца, сахар, натрий двууглекислый, аммоний углекислый, эссенция, желатин пищевой, лимонная кислота, краситель, фрукты.

Задание № 9

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу пирожного заварного «Булочка» с кремом из сливок, обсыпанная рафинадной пудрой, рецептура 64 («Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП» 2005г.)
2. Сделайте расчеты согласно задания.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:

- холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
- производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- технологическая карта на пирожное заварное «Булочка» с кремом из сливок, обсыпанная рафинадной пудрой;
- сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, масло сливочное, яйца, сахарная и ванильная пудра, сливки 20%, сметана 20%, соль.

Задание № 10

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу пирожного заварного «Кольцо воздушное» с кремом, рецептура 60б («Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП» 2005г.)
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на пирожное слоеное «Трубочка» с кремом;
 - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, яйца, соль, вода, маргарин, лимонная кислота, масло сливочное, сахарная и ванильная пудра, молоко сгущенное с сахаром, коньяк.

Задание № 11

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу торта бисквитного «Подарочный», рецептура 6 («Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП» 2005г.).
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;

- технологическая карта на торт бисквитный «Подарочный»;
- сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, эссенция ромовая, крахмал картофельный, масло сливочное, молоко сгущенное с сахаром, ванильная пудра, коньяк (вино), вода, яйца, сахар, ядра орехов, сахарная пудра.

Задание № 12

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу торта песочного «Пешт», рецептура 150 («Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП» 2005г.).
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на торт песочный «Пешт»;
 - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, натрий двууглекислый, аммоний углекислый, эссенция, масло сливочное, сахарная и ванильная пудра, джем (варенье), яичные белки, яйца, сахар, лимонная кислота, соль.

Задание № 13

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу торта «Слоеный с кремом», рецептура 159 («Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП» 2005г.).
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на торт «Слоеный с кремом»;
 - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, яйца, соль, вода, маргарин, лимонная кислота, масло сливочное, сахарная и ванильная пудра, молоко сгущенное с сахаром, коньяк.

Задание № 14

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу пирожного бисквитного «Рулет» рецептура 118 («Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП» 2005г.).
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на пирожное бисквитное «Рулет»;
 - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, яйца, сахар, свекла отварная протертая, масло сливочное, сахарная и ванильная пудра, коньяк.

Задание № 15

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу пирожного «Кольцо с орехами», приказ № 51, от 09.03. 1987г. по ТРиК.
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на пирожное «Кольцо с орехами»;
 - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, маргарин сливочный, сахарная пудра, яйца, сахар, паста яблочная, лимонная кислота, вода, соль, натрий двууглекислый.

Задание № 16

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу печенья «Творожного», акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК.
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на печенье «Творожного»;
 - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, эссенция ромовая, крахмал картофельный, сливки 30%, ванильная пудра, яйца, сахар, ядра, фрукты консервированные, кокосовая стружка, гель кондитерский.

Задание № 17

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу пирожного «Языки слоеные», акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК.
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на пирожного «языки слоеные»;
 - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, эссенция ромовая, крахмал картофельный, сливки 30%, ванильная пудра, яйца, сахар, ядра, фрукты консервированные, кокосовая стружка, гель кондитерский.

Задание № 18

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу ватрушек слоеных с повидлом, акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК.
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:

- холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
- производственный инвентарь и инструменты; посуда;
- технологическая карта на ватрушки слоеные с повидлом;
- сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, эссенция ромовая, крахмал картофельный, сливки 30%, ванильная пудра, яйца, сахар, ядра, фрукты консервированные, кокосовая стружка, гель кондитерский.

Задание № 19

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу пирожного «Бантики слоеные», акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК.
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на пирожное «Бантики слоеные»;
 - сырье для приготовления блюда: слоеный п/ф, пудра сахарная.

Задание № 20

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блинчиков с фаршем, акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК.
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на блинчики с фаршем;
 - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, ванильная пудра, яйца, сахар, фрукты, кокосовая стружка.

Задание № 21

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу вареников с фаршем, акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК.
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на вареники с фаршем;
 - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, ванильная пудра, яйца, сахар.

Задание № 22

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу печенья «Восточная стружка», акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК.
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на печенье «Восточная стружка»;
 - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, эссенция ромовая, крахмал картофельный, сливки 30%, ванильная пудра, яйца, сахар, ядра, фрукты консервированные, кокосовая стружка, гель кондитерский.

Задание № 23

Текст задания:

1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу ватрушек из сдобного пресного теста с фаршем, акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК.
2. Сделайте расчеты согласно заданию.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется:
 - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные;
 - производственный инвентарь и инструменты; посуда;
 - технологическая карта на ватрушки из сдобного пресного теста с фаршем;
 - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, эссенция ромовая, крахмал картофельный, сливки 30%, ванильная пудра, яйца, сахар, ядра, фрукты консервированные, кокосовая стружка, гель кондитерский.

2.2 Подготовка портфолио к анализу

Перечень документов, входящих в портфолио:

1. сведения об участии в олимпиадах, интеллектуальных играх, научно-практических конференциях /других мероприятиях/; аттестационный лист по итогам обучения; письменные отзывы и характеристики педагогов колледжа, классных руководителей, подтверждающие высокий уровень познавательной активности, мотивации обучающегося на учебно-профессиональную деятельность, академических способностей и учебных достижений;
2. сведения об участии в конкурсах профмастерства; аттестационный лист по учебной практике; письменные отзывы и характеристики мастера производственного обучения; руководителей производственной практики, представителей администрации учреждения, аргументировано подтверждающие соответствующий уровень освоения обучающимся профессиональных компетенций, принятие ценностей выбранной профессии, уровень развития профессионально – значимых личностных качеств,
3. сведения о должностях, обязанностях в колледже; отзывы и характеристики – классного руководителя, заместителя директора по учебно-воспитательной работе, руководителей клубов колледжа, объединений по интересам, руководителя совета обучающихся колледжа, педагогов и руководителей учреждений дополнительного образования, подтверждающие высокую социальную активность обучающегося, позитивное отношение к различным видам деятельности;
4. копии грамот, дипломов, свидетельств, фотоотчет, подтверждающие участие в мероприятиях.

Основные требования к оформлению портфолио:

1. Титульный лист:
 - 1.1. оформляется на отдельном листе
 - 1.2. содержит следующую информацию:
 - 1.2.1. наименование учебного заведения;
 - 1.2.2. фамилия, имя, отчество обучающегося;
 - 1.2.3. специальность;
 - 1.2.4. номер группы, курс;
 - 1.2.5. период формирования портфолио.
 - 1.3. в правом верхнем углу титульного листа рекомендуется поместить фотографию обучающегося /при желании/.
2. При оформлении портфолио должны соблюдаться следующие требования:
 - 2.1. систематичность и регулярность ведения портфолио в хронологическом порядке;
 - 2.2. достоверность сведений, представленных в портфолио;
 - 2.3. аккуратность и эстетичность оформления;
 - 2.4. разборчивость при ведении записей.
3. Обязательно наличие в портфолио четко сформулированного содержания/оглавления (с названиями разделов, указанием страниц и т. п.).

Требования к презентации и защите портфолио: только анализ

2.3. Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Представление портфолио обучающегося			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,	Документы, свидетельствующие об академических достижения обучающегося, представлены в виде аттестационного листа.		
	Документы, свидетельствующие о профессиональных достижения обучающегося, представлены.		
	Свидетельства, подтверждающие получение дополнительного образования, представлены.		
	Документы, подтверждающие результаты участия в мероприятиях по профессии «Повар, кондитер» различного уровня представлены.		
	Документы, подтверждающие результаты участия в творческих мероприятиях различного уровня представлены.		
	Документы, подтверждающие спортивные и художественные достижения обучающегося представлены.		
	Представление фотоотчета.		
	Сведения, представленные в портфолио, достоверны.		
	В портфолио четко сформулировано содержание/оглавление (с названиями разделов, указанием страниц).		
	Материалы портфолио систематизированы.		
	Пакет документов портфолио пополнялся обучающимся регулярно.		
	Представлены документы, подтверждающие участие юношей в военных сборах, военно-патриотических мероприятиях.		
	Оформление портфолио соответствует требованиям Положения о портфолио обучающегося в ГАПОУ МО «МСК»		

ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке			
Условия выполнения заданий Дополнительная литература для экзаменатора: Положение о портфолио обучающегося в ГАПОУ МО «МСК»			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание 1. 1.Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу изделия «Пирожки печеные с фаршем» рецептура №№ 1098,1126 (СБР 1983 г.) 2. Сделать расчеты согласно заданию.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое: тестомесильная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский и расстоечный, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на пирожки печеные с фаршем; сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, маргарин столовый, сахар, соль, дрожжи, капуста белокочанная свежая, яйца, специи, зелень. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП» М. Экономика, 1986г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 2. 1. Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу ватрушки с творогом, рецептура №№ 1098, 1135 (СБР 1983 г) 2. Сделать расчеты согласно задания.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2. Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: холодильное оборудование; механическое: тестомесильная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский и расстоечный, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на ватрушку с творогом; - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, маргарин столовый, сахар, соль, дрожжи, яйца, творог, ванилин. 1. «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП» М. Экономика, 1986г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 3. 1.Произведите подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу пирожного «Кольцо с орехами» № 108 («Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий » 2005г.) 2.Сделать расчеты согласно заданию.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД.		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: холодильное оборудование; механическое: тестомесильная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский и расстоечный, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на булочку с орехами; - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, маргарин столовый, сахар, соль, дрожжи, молоко, изюм, орехи, яйца, ванилин. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий » 2005г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 4. 1. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу кекса «Столичного», рецептура 82 («Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий » 2005г.) 2.Сделать расчеты согласно заданию.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
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; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на кекс «Столичный»; - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, масло сливочное, сахар, соль, изюм, яйца, эссенция, аммоний углекислый, сахарная пудра. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий » 2005г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 5. 1.Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу сочной с творогом, рецептура № («Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий » 2005г.) 2.Сделать расчеты согласно заданию.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта сочни с творогом; - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, яйца, сахар, натрий двууглекислый, аммоний углекислый, маргарин столовый, соль, ванилин,творог. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий » 2005г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 6. 1. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу печенья сдобного, приказ № 25, от 25.01. 1988г. по ТРиК. 2.Сделать расчеты согласно заданию.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта; - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная 1с, натрий двууглекислый, аммоний углекислый, маргарин столовый, соль, сахар, повидло, яйца, масло растительное. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Дополнительный сборник рецептур приказ № 25, от 25.01. 1988г. по ТРиК.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 7. 1.Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу рулета фруктового, рецептура 93 («Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий » 2005г.) 2.Сделать расчеты согласно заданию.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на рулет фруктовый; - сырье для приготовления блюда: мука 1с., сахар, яйца, эссенция, начинка фруктовая, сахарная пудра. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий » 2005г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 8. 1. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу пирожного песочного «Корзиночка» с кремом, рецептура № 316 («Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий » 1978г.) 2. Сделать расчеты согласно заданию.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта; - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в/с, маргарин, яйца, сахар, натрий двууглекислый, аммоний углекислый, эссенция, желатин пищевой, лимонная кислота, краситель, фрукты. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий » 1978г			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 9. 1.Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу пирожного заварного «Булочка» с кремом из сливок, обсыпанная рафинадной пудрой, рецептура 64 («Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП» 2005г.) 2.Сделать расчеты согласно заданию.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.			
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на пирожное заварное «Булочка» с кремом из сливок, обсыпанная рафинадной пудрой; - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, масло сливочное, яйца, сахарная и ванильная пудра, сливки 20%, сметана 20%, соль. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП» 2005г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 10. 1.Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу пирожного заварного «Кольцо воздушное» с кремом, рецептура 60б («Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП» 2005г.) 2.Сделать расчеты согласно задания.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта; - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, яйца, соль, вода, маргарин, лимонная кислота, масло сливочное, сахарная и ванильная пудра, молоко сгущенное с сахаром, коньяк. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП» 2005г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 11. 1.Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу торта бисквитного «Подарочный», рецептура 6 («Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП» 2005г.). 2.Сделать расчеты согласно заданию.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.			
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на торт бисквитный «Подарочный»; - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в/с, эссенция ромовая, крахмал картофельный, масло сливочное, молоко сгущенное с сахаром, ванильная пудра, коньяк (вино), вода, яйца, сахар, ядра орехов, сахарная пудра. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП» 2005г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 12. 1.Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу торта песочного «Пешт», рецептура 150 («Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП» 2005г.). 2.Сделать расчеты согласно заданию.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на торт песочный «Пешт»; - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, натрий двууглекислый, аммоний углекислый, эссенция, масло сливочное, сахарная и ванильная пудра, джем (варенье), яичные белки, яйца, сахар, лимонная кислота, соль. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП» 2005г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 13. 1.Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу торта «Слоеный с кремом», рецептура 159 («Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП» 2005г.). 2.Сделать расчеты согласно заданию.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.			
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на торт «Слоеный с кремом»; - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, яйца, соль, вода, маргарин, лимонная кислота, масло сливочное, сахарная и ванильная пудра, молоко сгущенное с сахаром, коньяк. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП» 2005г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 14. 1.Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу пирожного бисквитного «Рулет» рецептура 118 («Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП» 2005г.). 2.Сделать расчеты согласно заданию.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на пирог бисквитный «Ночка»; - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, яйца, сахар, свекла отварная протертая, масло сливочное, сахарная и ванильная пудра, коньяк. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП» 2005г.			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание № 15. 1.Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу пирожного «Кольцо с орехами», приказ № 51, от 09.03. 1987г. по ТРиК. 2.Сделать расчеты согласно заданию.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.			
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; - технологическая карта на кекс «Яблочный»; - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, маргарин сливочный,сахарная пудра, яйца, сахар, паста яблочная, лимонная кислота, вода, соль, натрий двууглекислый. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Дополнительный сборник рецептов приказ № 25, от 25.01. 1988г. по ТРиК.			

Задание № 16. 1. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу печенья «Творожного», акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК. 2. Сделать расчеты согласно заданию.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; -технологическая карта на торт «Бисквитно –кремовый с консервированными фруктами»»; - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, ванильная пудра, яйца, сахар. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК.			

Задание № 17. 1. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу пирожного «Языки слоеные», акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК. 2. Сделать расчеты согласно заданию.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; -технологическая карта; - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в/с, эссенция ромовая, крахмал картофельный, сливки 30%, ванильная пудра, яйца, сахар, ядра, фрукты консервированные, кокосовая стружка, гель кондитерский. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК.			

Задание № 18. 1. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу ватрушек слоеных с повидлом, акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК. 2. Сделать расчеты согласно заданию.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; -технологическая карта; - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в/с, эссенция ромовая, крахмал картофельный, сливки 30%, ванильная пудра, яйца, сахар, ядра, фрукты консервированные, кокосовая стружка, гель кондитерский. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК.			

Задание № 19. 1.Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу пирожного «Бантики слоеные», акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК. 2.Сделать расчеты согласно заданию.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; -технологическая карта; - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в/с, эссенция ромовая, крахмал картофельный, сливки 30%, ванильная пудра, яйца, сахар, ядра, фрукты консервированные, кокосовая стружка, гель кондитерский. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК.			

Задание № 20. 1.Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу блинчиков с фаршем, акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК. 2.Сделать расчеты согласно заданию.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; -технологическая карта на; - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в/с, эссенция ромовая, крахмал картофельный, сливки 30%, ванильная пудра, яйца, сахар, ядра, фрукты консервированные, кокосовая стружка, гель кондитерский. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК.			

Задание № 21. 1.Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу вареников с фаршем, акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК. 2.Сделать расчеты согласно заданию.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; -технологическая карта; - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в/с, эссенция ромовая, крахмал картофельный, сливки 30%, ванильная пудра, яйца, сахар, ядра, фрукты консервированные, кокосовая стружка, гель кондитерский. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК.			

Задание № 22. 1. Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу печенья «Восточная стружка», акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК. 2. Сделать расчеты согласно заданию.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
	Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.		
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; -технологическая карта; - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в/с, эссенция ромовая, крахмал картофельный, сливки 30%, ванильная пудра, яйца, сахар, ядра, фрукты консервированные, кокосовая стружка, гель кондитерский. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК.			

Задание № 23. 1.Произвести подготовку сырья; приготовление, оформление и подачу ватрушек из сдобного пресного теста с фаршем, акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК. 2.Сделать расчеты согласно заданию.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).		
	Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД .		
	Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.		
	Расчет массы сырья произведен в соответствии с нормативно-технологической документацией (НТД).		
	Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.		
	Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.		
	Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.		
	Изделие оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.		
	Режим реализации и хранения готового изделия выдержан.		
	Сложное изделие приготовлено успешно.		
Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.			
Условия выполнения задания 1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех. 2.Требования охраны труда: инструктаж по ТБ. 3. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 4. Для выполнения задания используется: - холодильное оборудование; механическое: взбивальная машина; тепловое оборудование: шкаф пекарский, плита электрическая; весоизмерительное оборудование; производственный стол; стеллаж; ванны моечные; - производственный инвентарь и инструменты; посуда; -технологическая карта; - сырье для приготовления блюда: мука пшеничная в\с, эссенция ромовая, крахмал картофельный, сливки 30%, ванильная пудра, яйца, сахар, ядра, фрукты консервированные, кокосовая стружка, гель кондитерский. Дополнительная литература для экзаменатора: 1. Акт контрольной отработки, от 14.01. 2014г. по МСК.			

3.1 Оценочная ведомость по ПМ 05.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

группа _____ подгруппа _____ “ _____ ” _____ 20__ г.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Вариант	Критерии оценки результатов (ПК5.1-ПК5.5; ПО, У, З) / отметка о выполнении (да/нет)											Освоен/ Не освоен **
			1*	2*	3*	4*	5*	6*	7*	8*	9*	10*	11*	
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														

***- Критерии оценки результатов:**

- 1** - Оценка качества сырья органолептическим методом произведена в соответствии с нормативной документацией (НД).
- 2** - Обработка сырья произведена рационально, количество отходов соответствует НД.
- 3** - Рабочее место подготовлено в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.
- 4** - Взвешивание сырья для приготовления блюд произведено точно.
- 5** - Подбор и использование инвентаря, оборудования соответствует технологическому процессу.
- 6** - Последовательность приемов технологического процесса выполнена успешно.
- 7** - Грамотно проведен бракераж на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации.
- 8** - Блюдо оформлено и подано эстетично, с творческим подходом.
- 9** - Температурный режим подачи готового блюда выдержан.
- 10** - Сложное блюдо приготовлено успешно.
- 11** - Техника безопасности при выполнении задания соблюдена.

**** - ПМ «освоен», если положительных результатов в оценочной ведомости не менее 6 (шести);
ПМ «не освоен», если положительных результатов в оценочной ведомости менее 6 (шести).**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ
ИМЕНИ Н.Е. МОМОТА»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ 06. Выполнение работ по профессии «Пекарь»

для профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

Мурманск

2023

Организация-разработчик: Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение Мурманской области
«Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота» (ГАПОУ МО
«МСК»).

Рассмотрена и одобрена
предметно-цикловой комиссией
«Экономика, сервис и общественное питание»
Председатель Лобода Е.А. Лобода
Протокол № 10
от «01» июня 2023 г

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1 Результаты освоения программы профессионального модуля,
подлежащие проверке

1.2 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

2. Комплект контрольно-оценочных средств для проведения экзамена (квалификационного)

2.1 Задания для проведения квалификационного экзамена

2.2 Подготовка и защита портфолио

2.3 Пакет экзаменатора при оценивании задания

3. Оценка результатов освоения программы профессионального модуля.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии «Пекарь» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП-П в целом (в соответствии с матрицей компетенций выпускника (Приложение 6 ОПОП-П)).

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения **ПМ 06. Выполнение работ по профессии «Пекарь»**

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1. Комплексная оценка результатов освоения профессионального модуля

Объекты оценивания	Показатели	Критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
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 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	• Систематичность и регулярность ведения портфолио • Достоверность сведений, представленных в портфолио • Аккуратность и эстетичность оформления.	• Документы, свидетельствующие об академических достижения обучающегося, представлены в виде аттестационного листа. • Документы, свидетельствующие о профессиональных достижения обучающегося, представлены. • Свидетельства, подтверждающие получение дополнительного образования, представлены. • Документы, подтверждающие	• Портфолио (анализ).	Квалификационный экзамен

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		результаты участия в мероприятиях по профессии «Пекарь» различного уровня представлены. • Документы, подтверждающие результаты участия в творческих мероприятиях различного уровня представлены. • Документы, подтверждающие спортивные и художественные достижения обучающегося представлены. • Представление фотоотчета • Сведения, представленные в портфолио, достоверны. • В портфолио четко сформулировано содержание/оглавление (с названиями разделов, наименованиями материалов). • Материалы портфолио систематизированы. • Пакет документов портфолио пополнялся обучающимся регулярно. • Представлены документы, подтверждающие участие юношей в военных сборах, военно-патриотических мероприятиях. • Оформление портфолио соответствует требованиям Положения о портфолио		
---	--	--	--	--

		обучающегося в ГАПОУ МО «МСК».		
--	--	-----------------------------------	--	--

ПК 6.1. Производить приготовление теста	• Умение правильно хранить и подготавливать сырье для приготовления различных видов теста; • Умение правильно пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; • Умение правильно взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; • Умение правильно оценивать качество сырья по органолептическим показателям; • Умение определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов; • Соблюдение требований безопасности труда, личной гигиены, и санитарии; • Умение готовить тесто различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; • Умение определять физико-химические показатели различных	• Сырье для приготовления различных видов теста храниться и подготавливается правильно; • Производственные рецептуры и технологические инструкции используются правильно; • Сырье взвешивается, растворяется и дозируется правильно; • Качество сырья оценивается по органолептическим показателям правильно; • Физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов определены правильно; • Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены. • Тесто различными способами приготовлено правильно, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; • Физико-химические показатели различных видов теста определены правильно;	• Практическое задание (№ № 1 - 10)	Квалификационный экзамен
--	---	---	---	---------------------------------

	видов теста; • Умение пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; • Соблюдение требований безопасности труда, личной гигиены, и санитарии; • Умение оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; • Умение определять различными методами готовность теста в процессе созревания; • Соблюдение требований безопасности труда, личной гигиены, и санитарии; • Умение обслуживать оборудование для приготовления теста; • Соблюдение требований безопасности труда, личной гигиены, и санитарии;	• Производственные рецептуры и технологические инструкции используются правильно; • Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены. • Качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям определены правильно; • Готовность теста в процессе созревания определена правильно; • Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены. • Оборудование для приготовления теста обслуживается правильно • Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены.		
--	--	---	--	--

ПК 6.2 Производить деление теста, формовать изделия	• Умение делить тесто на куски заданной массы вручную или с помощью тестоделительных машин. • Соблюдение правил охраны труда при делении теста вручную и при работе на тестоделительном оборудовании. • Умение формовать полуфабрикаты для различных хлебобулочных изделий вручную. • Умение контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов. • Умение контролировать режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности. • Соблюдение правил охраны труда при формировании тестовых заготовок вручную и при работе на формующем оборудовании. • Умение производить разделку мучных кондитерских	• Тесто разделено на куски заданной массы • Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены. • Сформованные полуфабрикаты соответствует определенному виду изделий • Качество окончательной расстойки полуфабрикатов контролируется правильно; • Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности контролируются правильно; • Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены. • Мучные кондитерские изделия, • вырабатываемых без крема разделаны правильно; • Различные рецепты приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий применяются правильно, согласно НД; • Правила безопасности труда,	• Практическое задание (№ 11 - 24)	
--	---	--	--	--

	изделий, вырабатываемых без крема. • Умение применять различные рецепты приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий. • Соблюдение правила охраны труда при разделки мучных кондитерских изделий. • Умение производить разделку полуфабрикатов из мороженого теста. • Соблюдение правил охраны труда при разделке полуфабрикатов из мороженого теста. • Правильность выполнения порядка укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы. • Соблюдение правил охраны труда при укладке полуфабрикатов на	личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены. • Разделка полуфабрикатов из мороженого теста произведена правильно • Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены. • Полуфабрикаты уложены на листы, платки и в формы в соответствии с порядком укладки; • Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены. • Настройка и регулирование режимов работы оборудования для разделки и формования теста производится правильно • Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены. • регулирование режимов окончательной расстойки для различных видов изделий производится правильно • Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены.		
--	--	---	--	--

	листы, платки, формы. • Умение настраивать и регулировать режимы работы оборудования для разделки и формования теста. • Соблюдение правил охраны труда при обслуживании оборудования для деления и формования тестовых заготовок. • Умение регулировать режимы окончательной расстойки для различных видов изделий. • Соблюдение правил охраны труда при обслуживании шкафа окончательной расстойки.			
--	---	--	--	--

ПК 6.3 Контролировать и регулировать режим выпечки изделий, отделять поверхность готовых изделий	• Умение определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; • Соблюдение правил охраны труда при делении теста вручную и при работе на тестоделительном оборудовании. • Умение загружать полуфабрикаты в печь; • Умение определять готовность изделий при выпечке; • Умение разгружать печь; • Умение определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; • Умение выпекать хлеб, хлебобулочные и бараночные изделия; • Соблюдение правил охраны труда при формировании тестовых заготовок вручную и при работе на формующем	• Готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке определено правильно; • Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены. • Полуфабрикаты загружены в печь правильно; • Готовность изделий при выпечки определена правильно; • Печь разгружена правильно; • Выход готовой продукции рассчитан верно; • Хлеб, хлебобулочные и бараночные изделия выпечены, в соответствии с НД; • Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены. • Отделочная крошка, помадка приготовлены в соответствии с НД; • Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой произведена правильно; • Правила безопасности труда,	• Практическое задание (№ 25 - 38)	
---	--	---	--	--

	оборудовании. • Умение приготавливать отделочную крошку, помаду; • Умение производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, • Соблюдение правила охраны труда при разделки мучных кондитерских изделий. • Умение выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; • Умение сушки сухарных изделий; • Умение оценивать качество изделий по органолептическим показателям; • Соблюдение правил охраны труда, санитарии и гигиены • Умение выпекать полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий; • Умение выпекать	личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены. • Сухарные плиты выпечены в соответствии с НД, сушка нарезанных ломтей сухарей произведена верно; • Сушка сухарных изделий произведена в соответствии с НД; • Качество изделий по органолептическим показателям оценено верно; • Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены. • Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий выпечены в соответствии с НД; • Кексы, пряники, вафли, печенье выпечены в соответствии с НД; • Готовность изделий при выпечке определена правильно; • Выход готово продукции определен верно; • Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены. • Режим работы печи налаживается и регулируется правильно;		
--	--	---	--	--

	кексы, пряники, вафли, печенье; • Умение определять готовность изделий при выпечке; • Умение определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; • Соблюдение правил охраны труда при укладке полуфабрикатов на листы, платки, формы. • Умение налаживать и регулировать режим работы печи; • Умение контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; • Соблюдение правил охраны труда при обслуживании оборудования для деления и формования тестовых заготовок.	• паровой и температурный режим пекарной камеры контролируется правильно; • Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены.		
--	--	--	--	--

1.2 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для составных элементов профессионального модуля по усмотрению образовательного учреждения может быть дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 2. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК.06.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	Дифференцированный зачет
МДК.06.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	Экзамен
УП. 06 Учебная практика. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий	Дифференцированный зачет
ПП. 06 Производственная практика. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий	Дифференцированный зачет
ПМ. 06	Экзамен (квалификационный)

II. Комплект контрольно-оценочных средств для проведения квалификационного экзамена

2.1. Задания для проведения квалификационного экзамена

Задание №1

Текст задания:

1. Приготовить пшеничное тесто на густой опаре.
2. Приготовить печенье песочное.
3. Составить технологические схемы приготовления:
 - 1) пшеничного теста на густой опаре;
 - 2) печенья песочного.

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: учебная пекарня
2. Максимальное время выполнения задания: 135 мин.
3. Для выполнения задания используется:

Задание №2

Текст задания:

1. Приготовить пшеничное тесто на жидкой опаре.
2. Приготовить сочни с творожным фаршем из сдобного пресного теста.
3. Составить технологические схемы приготовления:
 - 1) пшеничного теста на жидкой опаре;
 - 2) сочней с творожным фаршем из сдобного пресного теста.

Задание №3

Текст задания:

1. Приготовить пшеничное тесто на КМКЗ.
2. Приготовить кексы творожные из песочного теста.
3. Составить технологические схемы приготовления:
 - 1) пшеничного теста на КМКЗ;
 - 2) кексов творожных.

Задание 4

Текст задания:

1. Приготовить пшеничное тесто на сухих смесях
2. Приготовить рулет бисквитный с фруктовой начинкой.
3. Составить технологические схемы приготовления:
 - 1) пшеничного теста на сухих смесях;
 - 2) рулета бисквитного с фруктовой начинкой.

Задание №5

Текст задания:

1. Приготовить пшеничное тесто безопасным способом.
2. Приготовить профитроли из заварного теста.
3. Составить технологические схемы приготовления:
 - 1) пшеничного теста безопасным способом;
 - 2) профитролей из заварного теста.

Задание №6

Текст задания:

1. Приготовить пшеничное тесто ускоренным способом.
2. Приготовить языки слоёные.
3. Составить технологические схемы приготовления:
 - 1) пшеничного теста ускоренным способом;
 - 2) языков слоёных.

Задание №7

Текст задания:

1. Приготовить ржано-пшеничное тесто на густой закваске.
2. Приготовить пирожки печёные с фаршем из свежей капусты.
3. Составить технологические схемы приготовления:
 - 1) ржано-пшеничного теста на густой закваске;
 - 2) пирожков печёных с фаршем из свежей капусты.

Задание №8

Текст задания:

1. Приготовить ржано-пшеничное тесто на жидкой закваске.
2. Приготовить ватрушки с творожным фаршем.
3. Составить технологические схемы приготовления:
 - 1) ржаного теста на жидкой закваске с заваркой;
 - 2) ватрушек с творожным фаршем.

Задание №9

Текст задания:

1. Приготовить ржаное тесто на жидкой закваске с заваркой
2. Приготовить печенье воздушное.
3. Составить технологические схемы приготовления:
 - 1) ржаного теста на жидкой закваске с заваркой;
 - 2) печенья воздушного.

Задание №10

Текст задания:

1. Приготовить ржаное тесто однофазным способом с применением функциональных добавок.
2. Приготовить пряники медовые.
3. Составить технологические схемы приготовления:
 - 1) ржаного теста однофазным способом с применением функциональных добавок;
 - 2) пряников медовых.

Задание №11

Текст задания:

4. Произвести деление и формование теста для сдобы выборгской (два вида изделий). Произвести укладку изделий на листы.
5. Составить алгоритм разделки теста для замороженного хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

Задание №12

Текст задания:

1. Произвести деление и формование теста для печеных пирожков с фаршем (два вида изделий). Произвести укладку изделий на листы.

2. Составить алгоритм разделки теста для замороженных булочных изделий из пшеничной муки. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

Задание №13

Текст задания:

1. Произвести деление и формование теста для расстегаев с рисом, грибами. Произвести укладку изделий на листы.

2. Составить алгоритм разделки теста для замороженных слоеные изделия из дрожжевого теста. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

Задание №14

Текст задания:

1. Произвести деление и формование теста для булочки школьной. Произвести укладку изделий на листы.

2. Составить алгоритм разделки теста для замороженных слоеных изделий из бездрожжевого теста. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

Задание №15

Текст задания:

1. Произвести деление и формование теста для булочки домашней. Произвести укладку изделий на листы.

2. Составить алгоритм разделки теста для замороженных мучных кондитерских изделий. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

Задание №16

Текст задания:

1. Произвести деление и формование теста для булочки «Российской». Произвести укладку изделий на листы.

2. Составить алгоритм разделки теста для замороженных мучных кондитерских изделий. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

Задание №17

Текст задания:

1. Произвести деление и формование теста для пирога открытого с брусникой. Произвести укладку изделий на листы.

2. Составить алгоритм разделки теста для замороженных слоеных изделий из бездрожжевого теста. Занести описание алгоритма в бланк ответов

Задание №18

Текст задания:

1. Произвести деление и формование теста для каравая. Произвести укладку изделий на листы.
2. Составить алгоритм разделки теста для замороженных слоеные изделия из дрожжевого теста. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

Задание №19

Текст задания:

1. Произвести деление и формование теста для кулебяки с капустой. Произвести укладку изделий на листы.
2. Составить алгоритм разделки теста для замороженных сдобных изделий. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

Задание №20

Текст задания:

1. Произвести деление и формование теста для слойки с повидлом. Произвести укладку изделий на листы.
2. Составить алгоритм разделки теста для замороженного хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

Задание №21

Текст задания:

1. Произвести деление и формование теста для конвертика с повидлом. Произвести укладку изделий на листы.
2. Составить алгоритм разделки теста для булочки «С цукатами». Занести описание алгоритма в бланк ответов.

Задание №22

Текст задания:

1. Произвести деление и формование теста для булочки слоеной. Произвести укладку изделий на листы.
2. Составить алгоритм разделки теста для ватрушки с творогом. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

Задание №23

Текст задания:

1. Произвести деление и формование теста для пончиков, хвороста. Произвести укладку изделий.
2. Составить алгоритм разделки теста для пиццы. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

Задание №24

Текст задания:

1. Произвести деление и формование теста для ватрушек с фаршем (два вида изделий). Произвести укладку изделий на листы.
2. Составить алгоритм разделки теста для замороженных сдобных изделий. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

Задание №25

Текст задания:

1. Произвести термическую обработку и отделку поверхности сдобы выборгской (два вида изделий).
2. Сделать расчеты согласно заданию.

Задание №26

Текст задания:

1. Произвести термическую обработку и отделку поверхности печеных пирожков с фаршем (два вида изделий).
2. Сделать расчеты согласно заданию.

Задание №27

Текст задания:

1. Произвести термическую обработку и отделку поверхности расстегаев с рисом, грибами.
2. Сделать расчеты согласно заданию.

Задание №28

Текст задания:

1. Произвести термическую обработку и отделку поверхности булочки школьной.
2. Сделать расчеты согласно заданию.

Задание №29

Текст задания:

1. Произвести термическую обработку и отделку поверхности булочки домашней.
2. Сделать расчеты согласно заданию.

Задание №30

Текст задания:

1. Произвести термическую обработку и отделку поверхности булочки «Российской».
2. Сделать расчеты согласно заданию.

Задание №31

Текст задания:

- 1.Произвести термическую обработку и отделку поверхности пирога открытого с брусникой.
2. Сделать расчеты согласно заданию.

Задание №32

Текст задания:

- 1.Произвести термическую обработку и отделку поверхности каравая.
- 2.Сделать расчеты согласно заданию.

Задание №33

Текст задания:

- 1.Произвести термическую обработку и отделку поверхности кулебяки с капустой.
- 2.Сделать расчеты согласно заданию.

Задание №34

Текст задания:

- 1.Произвести термическую обработку и отделку поверхности слойки с повидлом.
2. Сделать расчеты согласно заданию.

Задание №35

Текст задания:

- 1.Произвести термическую обработку и отделку поверхности конвертика с повидлом.
- 2.Сделать расчеты согласно заданию.

Задание №36

Текст задания:

- 1.Произвести термическую обработку и отделку поверхности для булочки слоеной.
- 2.Сделать расчеты согласно заданию.

Задание №37

Текст задания:

- 1.Произвести термическую обработку и отделку поверхности пончиков, хвороста.
- 2.Сделать расчеты согласно заданию.

Задание №38

Текст задания:

- 1.Произвести термическую обработку и отделку поверхности ватрушек с фаршем (два вида изделий).
- 2.Сделать расчеты согласно заданию.

2.2 Подготовка и защита портфолио

Тип портфолио: Использован портфолио смешанного типа.

Таблица 3. Перечень документов входящих в портфолио

Перечень документов, входящих в портфолио:

1. письменные отзывы и характеристики педагогов колледжа, куратора – мастера производственного обучения, представителей администрации колледжа, подтверждающие высокий уровень познавательной активности, мотивации обучающегося на учебно-профессиональную деятельность, академических способностей и учебных достижений;
2. письменные отзывы и характеристики руководителей различных видов производственной практики, представителей администрации учреждения, в котором обучающийся проходил производственную практику, аргументировано подтверждающие соответствующий уровень освоения обучающимся профессиональных компетенций, принятие ценностей выбранной профессии, уровень развития профессионально – значимых личностных качеств, письменный самоанализ;
3. отзывы и характеристики куратора – мастера производственного обучения, заместителя директора по учебной и учебно-производственной работе, руководителей клубов колледжа, объединений по интересам, педагогов и руководителей учреждений дополнительного образования, подтверждающие высокую социальную активность обучающегося, позитивное отношение к различным видам деятельности.
4. копии грамот, дипломов, сертификатов, свидетельств, фото, подтверждающие участие в мероприятиях различного уровня и др.

Основные требования к оформлению портфолио:

1. Титульный лист:
 - 1.1. оформляется на отдельном листе
 - 1.2. содержит следующую информацию:
 - 1.2.1. фамилия; имя; отчество обучающегося;
 - 1.2.2. год рождения;
 - 1.2.3. профессия.
 - 1.2.4. период формирования (дата начала и окончания формирования портфолио)
 - 1.3. в правом верхнем углу титульного листа рекомендуется поместить фотографию обучающегося.
2. При оформлении портфолио должны соблюдаться следующие требования:
 - 2.1. систематичность и регулярность ведения портфолио;
 - 2.2. достоверность сведений, представленных в портфолио;
 - 2.3. аккуратность и эстетичность оформления;
 - 2.4. разборчивость при ведении записей.
3. Обязательно наличие в портфолио четко сформулированного содержания/оглавления (с названиями разделов, наименованиями материалов и т. п.).

Требования к презентации и защите портфолио: только анализ

2.3. Пакет экзаменатора при оценивании портфолио

Таблица 4. Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Представление портфолио обучающегося			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
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 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Документы, свидетельствующие об академических достижения обучающегося, представлены.		
	Документы, свидетельствующие о профессиональных достижения обучающегося, представлены.		
	Свидетельства, подтверждающие получение дополнительного образования, представлены.		
	Документы, подтверждающие результаты участия в мероприятиях по профессии «Пекарь» различного уровня представлены.		
	Документы, подтверждающие результаты участия в творческих мероприятиях различного уровня представлены.		
	Документы, подтверждающие спортивные и художественные достижения обучающегося представлены.		
	Сведения, представленные в портфолио, достоверны.		
	В портфолио четко сформулировано содержание/оглавление (с названиями разделов и т. п).		
	Материалы портфолио систематизированы.		
	Пакет документов портфолио пополнялся обучающимся регулярно.		
	Представлены документы, подтверждающие участие в военных сборах (юношей), военно-патриотических мероприятиях.		
	Оформление портфолио соответствует требованиям «Положения о портфолио обучающегося в ГАПОУ МО «МСК»		

Условия выполнения заданий

Дополнительная литература для экзаменатора: Положение о портфолио обучающегося в ГАПОУ МО «МСК»

2.4 Пакет экзаменатора при оценивании задания

Таблица 5. Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание №1			
1. Приготовить пшеничное тесто на густой опаре. 2. Приготовить печенье песочное. 3. Составить технологические схемы приготовления: 1) пшеничного теста на густой опаре; 2) печенья песочного.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 6.1 Производить приготовление теста ПК 6.2 Производить деление теста, формовать изделия ПК 6.3 Контролировать и регулировать режим выпечки изделий, отделять поверхность готовых изделий	Сырье для приготовления различных видов теста храниться и подготавливается правильно		
	Производственные рецептуры и технологические инструкции используются правильно		
	Сырье взвешивается, растворяется и дозируется правильно		
	Качество сырья оценивается по органолептическим показателям правильно		
	Физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов определены правильно;		
	Тесто различными способами приготовлено правильно, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования		
	Физико-химические показатели теста определены правильно		
	Качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям определены правильно		
	Готовность теста в процессе созревания определена правильно		

	Оборудование для приготовления теста обслуживается правильно		
	Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены		
	Тесто разделено на куски заданной массы		
	Сформованные полуфабрикаты соответствует определенному виду изделий		
	Качество окончательной расстойки полуфабрикатов контролируется правильно;		
	Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности контролируются правильно;		
	Мучные кондитерские изделия, вырабатываемых без крема разделаны правильно;		
	Различные рецепты приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий применяются правильно, согласно НД;		
	Разделка полуфабрикатов из мороженого теста произведена правильно		
	Полуфабрикаты уложены на листы, платки и в формы в соответствии с порядком укладки;		
	Готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке определено правильно		
	Полуфабрикаты загружены в печь правильно;		
	Готовность изделий при выпечке определена правильно;		
	Печь разгружена правильно;		
	Выход готовой продукции рассчитан верно;		
	Изделия выпечены, в соответствии с НД;		
	Отделочная крошка, помадка приготовлены в соответствии с НД;		
	Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой произведена правильно		
	Сухарные плиты выпечены в соответствии с НД, сушка нарезанных ломтей сухарей произведена верно;		
	Сушка сухарных изделий произведена в соответствии с НД;		
	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий выпечены в соответствии с		

	НД;		
	Режим работы печи налаживается и регулируется правильно;		
	Паровой и температурный режим пекарной камеры контролируется правильно;		
ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание №2 1. Приготовить пшеничное тесто на жидкой опаре. 2. Приготовить сочни с творожным фаршем из сдобного пресного теста. 3. Составить технологические схемы приготовления: 1) пшеничного теста на жидкой опаре; 2) сочней с творожным фаршем из сдобного пресного теста.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 6.1 Производить приготовление теста ПК 6.2 Производить деление теста, формовать изделия ПК 6.3 Контролировать и регулировать режим выпечки изделий, отделять поверхность готовых изделий	Сырье для приготовления различных видов теста храниться и подготавливается правильно		
	Производственные рецептуры и технологические инструкции используются правильно		
	Сырье взвешивается, растворяется и дозируется правильно		
	Качество сырья оценивается по органолептическим показателям правильно		
	Физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов определены правильно;		
	Тесто различными способами приготовлено правильно, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования		
	Физико-химические показатели теста определены правильно		
	Качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям определены правильно		
	Готовность теста в процессе созревания определена правильно		
	Оборудование для приготовления теста обслуживается правильно		

	Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены		
	Тесто разделено на куски заданной массы		
	Сформованные полуфабрикаты соответствует определенному виду изделий		
	Качество окончательной расстойки полуфабрикатов контролируется правильно;		
	Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности контролируются правильно;		
	Мучные кондитерские изделия, вырабатываемых без крема разделаны правильно;		
	Различные рецепты приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий применяются правильно, согласно НД;		
	Разделка полуфабрикатов из мороженого теста произведена правильно		
	Полуфабрикаты уложены на листы, платки и в формы в соответствии с порядком укладки;		
	Готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке определено правильно		
	Полуфабрикаты загружены в печь правильно;		
	Готовность изделий при выпечке определена правильно;		
	Печь разгружена правильно;		
	Выход готовой продукции рассчитан верно;		
	Изделия выпечены, в соответствии с НД;		
	Отделочная крошка, помадка приготовлены в соответствии с НД;		
	Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой произведена правильно		
	Сухарные плиты выпечены в соответствии с НД, сушка нарезанных ломтей сухарей произведена верно;		

	Сушка сухарных изделий произведена в соответствии с НД;		
	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий выпечены в соответствии с НД;		
	Режим работы печи налаживается и регулируется правильно;		
	Паровой и температурный режим пекарной камеры контролируется правильно;		

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание №3 1. Приготовить пшеничное тесто на КМКЗ. 2. Приготовить кексы творожные из песочного теста. 3. Составить технологические схемы приготовления: 1) пшеничного теста на КМКЗ; 2) кексов творожных.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 6.1 Производить приготовление теста ПК 6.2 Производить деление теста, формовать изделия ПК 6.3 Контролировать и регулировать режим выпечки изделий, отделять поверхность готовых изделий	Сырье для приготовления различных видов теста храниться и подготавливается правильно		
	Производственные рецептуры и технологические инструкции используются правильно		
	Сырье взвешивается, растворяется и дозируется правильно		
	Качество сырья оценивается по органолептическим показателям правильно		
	Физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов определены правильно;		
	Тесто различными способами приготовлено правильно, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования		

	Физико-химические показатели теста определены правильно		
	Качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям определены правильно		
	Готовность теста в процессе созревания определена правильно		
	Оборудование для приготовления теста обслуживается правильно		
	Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены		
	Тесто разделено на куски заданной массы		
	Сформованные полуфабрикаты соответствует определенному виду изделий		
	Качество окончательной расстойки полуфабрикатов контролируется правильно;		
	Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности контролируются правильно;		
	Мучные кондитерские изделия, вырабатываемых без крема разделаны правильно;		
	Различные рецепты приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий применяются правильно, согласно НД;		
	Разделка полуфабрикатов из мороженого теста произведена правильно		
	Полуфабрикаты уложены на листы, платки и в формы в соответствии с порядком укладки;		
	Готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке определено правильно		
	Полуфабрикаты загружены в печь правильно;		
	Готовность изделий при выпечке определена правильно;		
	Печь разгружена правильно;		
	Выход готовой продукции рассчитан верно;		
	Изделия выпечены, в соответствии с НД;		

	Отделочная крошка, помадка приготовлены в соответствии с НД;		
	Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой произведена правильно		
	Сухарные плиты выпечены в соответствии с НД, сушка нарезанных ломтей сухарей произведена верно;		
	Сушка сухарных изделий произведена в соответствии с НД;		
	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий выпечены в соответствии с НД;		
	Режим работы печи налаживается и регулируется правильно;		
	Паровой и температурный режим пекарной камеры контролируется правильно;		

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание 4

1. Приготовить пшеничное тесто на сухих смесях
2. Приготовить рулет бисквитный с фруктовой начинкой.
3. Составить технологические схемы приготовления:
 - 1) пшеничного теста на сухих смесях;
 - 2) рулета бисквитного с фруктовой начинкой.

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 6.1 Производить приготовление теста	Сырье для приготовления различных видов теста храниться и подготавливается правильно		
ПК 6.2 Производить деление теста, формовать изделия	Производственные рецептуры и технологические инструкции используются правильно		
ПК 6.3 Контролировать и регулировать режим выпечки	Сырье взвешивается, растворяется и дозируется правильно		
	Качество сырья оценивается по органолептическим показателям правильно		

изделий, поверхность готовых изделий	Физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов определены правильно;		
	Тесто различными способами приготовлено правильно, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования		
	Физико-химические показатели теста определены правильно		
	Качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям определены правильно		
	Готовность теста в процессе созревания определена правильно		
	Оборудование для приготовления теста обслуживается правильно		
	Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены		
	Тесто разделено на куски заданной массы		
	Сформованные полуфабрикаты соответствует определенному виду изделий		
	Качество окончательной расстойки полуфабрикатов контролируется правильно;		
	Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности контролируются правильно;		
	Мучные кондитерские изделия, вырабатываемых без крема разделаны правильно;		
	Различные рецепты приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий применяются правильно, согласно НД;		
	Разделка полуфабрикатов из мороженого теста произведена правильно		
	Полуфабрикаты уложены на листы, платки и в формы в соответствии с порядком укладки;		
	Готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке определено правильно		
	Полуфабрикаты загружены в печь правильно;		
	Готовность изделий при выпечке определена правильно;		
	Печь разгружена правильно;		

	Выход готовой продукции рассчитан верно;		
	Изделия выпечены, в соответствии с НД;		
	Отделочная крошка, помадка приготовлены в соответствии с НД;		
	Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой произведена правильно		
	Сухарные плиты выпечены в соответствии с НД, сушка нарезанных ломтей сухарей произведена верно;		
	Сушка сухарных изделий произведена в соответствии с НД;		
	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий выпечены в соответствии с НД;		
	Режим работы печи налаживается и регулируется правильно;		
	Паровой и температурный режим пекарной камеры контролируется правильно;		

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание №5			
1. Приготовить пшеничное тесто безопасным способом. 2. Приготовить профитроли из заварного теста. 3. Составить технологические схемы приготовления: 1) пшеничного теста безопасным способом; 2) профитролей из заварного теста.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 6.1 Производить приготовление теста	Сырье для приготовления различных видов теста храниться и подготавливается правильно		
ПК 6.2 Производить деление теста, формовать изделия	Производственные рецептуры и технологические инструкции используются правильно		

ПК 6.3 Контролировать и регулировать режим выпечки изделий, отделять поверхность готовых изделий	Сырье для приготовления различных видов теста храниться и подготавливается правильно		
	Производственные рецептуры и технологические инструкции используются правильно		
	Сырье взвешивается, растворяется и дозируется правильно		
	Качество сырья оценивается по органолептическим показателям правильно		
	Физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов определены правильно;		
	Тесто различными способами приготовлено правильно, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования		
	Физико-химические показатели теста определены правильно		
	Качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям определены правильно		
	Готовность теста в процессе созревания определена правильно		
	Оборудование для приготовления теста обслуживается правильно		
	Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены		
	Тесто разделено на куски заданной массы		
	Сформованные полуфабрикаты соответствует определенному виду изделий		
	Качество окончательной расстойки полуфабрикатов контролируется правильно;		
	Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности контролируются правильно;		
	Мучные кондитерские изделия, вырабатываемых без крема разделаны правильно;		
	Различные рецепты приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий применяются правильно, согласно НД;		
	Разделка полуфабрикатов из мороженого теста произведена правильно		
	Полуфабрикаты уложены на листы, платки и в формы в соответствии с порядком укладки;		

	Готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке определено правильно		
	Полуфабрикаты загружены в печь правильно;		
	Готовность изделий при выпечке определена правильно;		
	Печь разгружена правильно;		
	Выход готовой продукции рассчитан верно;		
	Изделия выпечены, в соответствии с НД;		
	Отделочная крошка, помадка приготовлены в соответствии с НД;		
	Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой произведена правильно		
	Сухарные плиты выпечены в соответствии с НД, сушка нарезанных ломтей сухарей произведена верно;		
	Сушка сухарных изделий произведена в соответствии с НД;		
	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий выпечены в соответствии с НД;		
	Режим работы печи настраивается и регулируется правильно;		
			Паровой
ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание №6			
1. Приготовить пшеничное тесто ускоренным способом.			
2. Приготовить языки слоёные.			
3. Составить технологические схемы приготовления:			
1) пшеничного теста ускоренным способом;			
2) языков слоёных.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет

ПК 6.1 Производить приготовление теста ПК 6.2 Производить деление теста, формовать изделия ПК 6.3 Контролировать и регулировать режим выпечки изделий, отделять поверхность готовых изделий	Сырье для приготовления различных видов теста храниться и подготавливается правильно		
	Производственные рецептуры и технологические инструкции используются правильно		
	Сырье взвешивается, растворяется и дозируется правильно		
	Качество сырья оценивается по органолептическим показателям правильно		
	Физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов определены правильно;		
	Тесто различными способами приготовлено правильно, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования		
	Физико-химические показатели теста определены правильно		
	Качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям определены правильно		
	Готовность теста в процессе созревания определена правильно		
	Оборудование для приготовления теста обслуживается правильно		
	Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены		
	Тесто разделено на куски заданной массы		
	Сформованные полуфабрикаты соответствует определенному виду изделий		
	Качество окончательной расстойки полуфабрикатов контролируется правильно;		
	Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности контролируются правильно;		
	Мучные кондитерские изделия, вырабатываемых без крема разделаны правильно;		
	Различные рецепты приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий применяются правильно, согласно НД;		
	Разделка полуфабрикатов из мороженого теста произведена правильно		
	Полуфабрикаты уложены на листы, платки и в формы в соответствии с порядком укладки;		

	Готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке определено правильно		
	Полуфабрикаты загружены в печь правильно;		
	Готовность изделий при выпечке определена правильно;		
	Печь разгружена правильно;		
	Выход готовой продукции рассчитан верно;		
	Изделия выпечены, в соответствии с НД;		
	Отделочная крошка, помадка приготовлены в соответствии с НД;		
	Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой произведена правильно		
	Сухарные плиты выпечены в соответствии с НД, сушка нарезанных ломтей сухарей произведена верно;		
	Сушка сухарных изделий произведена в соответствии с НД;		
	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий выпечены в соответствии с НД;		
	Режим работы печи настраивается и регулируется правильно;		
	Паровой и температурный режим пекарной камеры контролируется правильно;		
ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание №7 1. Приготовить ржано-пшеничное тесто на густой закваске. 2. Приготовить пирожки печёные с фаршем из свежей капусты. 3. Составить технологические схемы приготовления: 1) ржано-пшеничного теста на густой закваске; 2) пирожков печёных с фаршем из свежей капусты.			
Объекты оценки		Критерии оценки результата	Отметка о выполнении

		Да	Нет
ПК 6.1 Производить приготовление теста ПК 6.2 Производить деление теста, формовать изделия ПК 6.3 Контролировать и регулировать режим выпечки изделий, отделять поверхность готовых изделий	Сырье для приготовления различных видов теста храниться и подготавливается правильно		
	Производственные рецептуры и технологические инструкции используются правильно		
	Сырье взвешивается, растворяется и дозируется правильно		
	Качество сырья оценивается по органолептическим показателям правильно		
	Физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов определены правильно;		
	Тесто различными способами приготовлено правильно, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования		
	Физико-химические показатели теста определены правильно		
	Качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям определены правильно		
	Готовность теста в процессе созревания определена правильно		
	Оборудование для приготовления теста обслуживается правильно		
	Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены		
	Тесто разделено на куски заданной массы		
	Сформованные полуфабрикаты соответствует определенному виду изделий		
	Качество окончательной расстойки полуфабрикатов контролируется правильно;		
	Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности контролируются правильно;		
	Мучные кондитерские изделия, вырабатываемых без крема разделаны правильно;		
	Различные рецепты приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий применяются правильно, согласно НД;		
	Разделка полуфабрикатов из мороженого теста произведена правильно		

	Полуфабрикаты уложены на листы, плитки и в формы в соответствии с порядком укладки;		
	Готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке определено правильно		
	Полуфабрикаты загружены в печь правильно;		
	Готовность изделий при выпечке определена правильно;		
	Печь разгружена правильно;		
	Выход готовой продукции рассчитан верно;		
	Изделия выпечены, в соответствии с НД;		
	Отделочная крошка, помадка приготовлены в соответствии с НД;		
	Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой произведена правильно		
	Сухарные плиты выпечены в соответствии с НД, сушка нарезанных ломтей сухарей произведена верно;		
	Сушка сухарных изделий произведена в соответствии с НД;		
	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий выпечены в соответствии с НД;		
	Режим работы печи налаживается и регулируется правильно;		
	Паровой и температурный режим пекарной камеры контролируется правильно;		

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание №8

1. Приготовить ржано-пшеничное тесто на жидкой закваске.
2. Приготовить ватрушки с творожным фаршем.
3. Составить технологические схемы приготовления:
 - 1) ржаного теста на жидкой закваске с заваркой;
 - 2) ватрушек с творожным фаршем.

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 6.1 Производить приготовление теста ПК 6.2 Производить деление теста, формовать изделия ПК 6.3 Контролировать и регулировать режим выпечки изделий, отделять поверхность готовых изделий	Сырье для приготовления различных видов теста храниться и подготавливается правильно		
	Производственные рецептуры и технологические инструкции используются правильно		
	Сырье взвешивается, растворяется и дозируется правильно		
	Качество сырья оценивается по органолептическим показателям правильно		
	Физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов определены правильно;		
	Тесто различными способами приготовлено правильно, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования		
	Физико-химические показатели теста определены правильно		
	Качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям определены правильно		
	Готовность теста в процессе созревания определена правильно		
	Оборудование для приготовления теста обслуживается правильно		
	Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены		
	Тесто разделено на куски заданной массы		
	Сформованные полуфабрикаты соответствует определенному виду изделий		
	Качество окончательной расстойки полуфабрикатов контролируется правильно;		
	Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности контролируются правильно;		
	Мучные кондитерские изделия, вырабатываемых без крема разделаны правильно;		
	Различные рецепты приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий применяются правильно, согласно НД;		

	Разделка полуфабрикатов из мороженого теста произведена правильно		
	Полуфабрикаты уложены на листы, платки и в формы в соответствии с порядком укладки;		
	Готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке определено правильно		
	Полуфабрикаты загружены в печь правильно;		
	Готовность изделий при выпечке определена правильно;		
	Печь разгружена правильно;		
	Выход готовой продукции рассчитан верно;		
	Изделия выпечены, в соответствии с НД;		
	Отделочная крошка, помадка приготовлены в соответствии с НД;		
	Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой произведена правильно		
	Сухарные плиты выпечены в соответствии с НД, сушка нарезанных ломтей сухарей произведена верно;		
	Сушка сухарных изделий произведена в соответствии с НД;		
	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий выпечены в соответствии с НД;		
	Режим работы печи налаживается и регулируется правильно;		
	Паровой и температурный режим пекарной камеры контролируется правильно;		

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание №9

1. Приготовить ржаное тесто на жидкой закваске с заваркой
2. Приготовить печенье воздушное.
3. Составить технологические схемы приготовления:
 - 1) ржаного теста на жидкой закваске с заваркой;

2) печенье воздушного.			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 6.1 Производить приготовление теста ПК 6.2 Производить деление теста, формовать изделия ПК 6.3 Контролировать и регулировать режим выпечки изделий, отделять поверхность готовых изделий	Сырье для приготовления различных видов теста храниться и подготавливается правильно		
	Производственные рецептуры и технологические инструкции используются правильно		
	Сырье взвешивается, растворяется и дозируется правильно		
	Качество сырья оценивается по органолептическим показателям правильно		
	Физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов определены правильно;		
	Тесто различными способами приготовлено правильно, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования		
	Физико-химические показатели теста определены правильно		
	Качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям определены правильно		
	Готовность теста в процессе созревания определена правильно		
	Оборудование для приготовления теста обслуживается правильно		
	Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены		
	Тесто разделено на куски заданной массы		
	Сформованные полуфабрикаты соответствует определенному виду изделий		
	Качество окончательной расстойки полуфабрикатов контролируется правильно;		
	Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности контролируются правильно;		
	Мучные кондитерские изделия, вырабатываемых без крема разделаны правильно;		

	Различные рецепты приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий применяются правильно, согласно НД;		
	Разделка полуфабрикатов из мороженого теста произведена правильно		
	Полуфабрикаты уложены на листы, платки и в формы в соответствии с порядком укладки;		
	Готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке определено правильно		
	Полуфабрикаты загружены в печь правильно;		
	Готовность изделий при выпечке определена правильно;		
	Печь разгружена правильно;		
	Выход готовой продукции рассчитан верно;		
	Изделия выпечены, в соответствии с НД;		
	Отделочная крошка, помадка приготовлены в соответствии с НД;		
	Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой произведена правильно		
	Сухарные плиты выпечены в соответствии с НД, сушка нарезанных ломтей сухарей произведена верно;		
	Сушка сухарных изделий произведена в соответствии с НД;		
	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий выпечены в соответствии с НД;		
	Режим работы печи налаживается и регулируется правильно;		
	Паровой и температурный режим пекарной камеры контролируется правильно;		

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание №10

1. Приготовить ржаное тесто однофазным способом с применением функциональных добавок.
2. Приготовить пряники медовые.
3. Составить технологические схемы приготовления:
 - 1) ржаного теста однофазным способом с применением функциональных добавок;
 - 2) пряников медовых.

Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 6.1 Производить приготовление теста ПК 6.2 Производить деление теста, формовать изделия ПК 6.3 Контролировать и регулировать режим выпечки изделий, отделять поверхность готовых изделий	Сырье для приготовления различных видов теста храниться и подготавливается правильно		
	Производственные рецептуры и технологические инструкции используются правильно		
	Сырье взвешивается, растворяется и дозируется правильно		
	Качество сырья оценивается по органолептическим показателям правильно		
	Физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов определены правильно;		
	Тесто различными способами приготовлено правильно, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования		
	Физико-химические показатели теста определены правильно		
	Качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям определены правильно		
	Готовность теста в процессе созревания определена правильно		
	Оборудование для приготовления теста обслуживается правильно		
	Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены		
	Тесто разделено на куски заданной массы		

	Сформованные полуфабрикаты соответствует определенному виду изделий		
	Качество окончательной расстойки полуфабрикатов контролируется правильно;		
	Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности контролируются правильно;		
	Мучные кондитерские изделия, вырабатываемых без крема разделаны правильно;		
	Различные рецепты приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий применяются правильно, согласно НД;		
	Разделка полуфабрикатов из мороженого теста произведена правильно		
	Полуфабрикаты уложены на листы, платки и в формы в соответствии с порядком укладки;		
	Готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке определено правильно		
	Полуфабрикаты загружены в печь правильно;		
	Готовность изделий при выпечке определена правильно;		
	Печь разгружена правильно;		
	Выход готовой продукции рассчитан верно;		
	Изделия выпечены, в соответствии с НД;		
	Отделочная крошка, помадка приготовлены в соответствии с НД;		
	Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой произведена правильно		
	Сухарные плиты выпечены в соответствии с НД, сушка нарезанных ломтей сухарей произведена верно;		
	Сушка сухарных изделий произведена в соответствии с НД;		

	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий выпечены в соответствии с НД;		
	Режим работы печи налаживается и регулируется правильно;		
	Паровой и температурный режим пекарной камеры контролируется правильно;		

3.1 Оценочная ведомость по ПМ 06
Выполнение работ по профессии «Пекарь»
 группа _____ подгруппа _____ “ _____ ” _____ 20__ г.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Вариант	Критерии оценки результатов (ПК6.1 ПО, У, З) / отметка о выполнении (да/нет)											Освоен/ Не освоен **
			1*	2*	3*	4*	5*	6*	7*	8*	9*	10*	11*	
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														

***- Критерии оценки результатов:**

- 1- Сырье для приготовления различных видов теста храниться и подготавливается правильно
- 2- Производственные рецептуры и технологические инструкции используются правильно
- 3- Сырье взвешивается, растворяется и дозируется правильно
- 4- Качество сырья оценивается по органолептическим показателям правильно
- 5- Физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов определены правильно;
- 6- Тесто различными способами приготовлено правильно, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования
- 7- Физико-химические показатели различных видов теста определены правильно
- 8- Качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям определены правильно
- 9- Готовность теста в процессе созревания определена правильно
- 10- Оборудование для приготовления теста обслуживается правильно
- 11- Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены

**** - ПМ «освоен», если положительных результатов в оценочной ведомости не менее 6 (шести);**

ПМ «не освоен», если положительных результатов в оценочной ведомости менее 6 (шести).

3.1 Оценочная ведомость по ПМ 06
Выполнение работ по профессии «Пекарь»
 группа _____ подгруппа _____ “ _____ ” _____ 20 ____ г.

[illegible]

***- Критерии оценки результатов:**

- 1- Тесто разделено на куски заданной массы
- 2- Сформованные полуфабрикаты соответствует определенному виду изделий
- 3- Качество окончательной расстойки полуфабрикатов контролируется правильно;
- 4- Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности контролируются правильно;
- 5- Мучные кондитерские изделия, вырабатываемых без крема разделаны правильно;
- 6- Различные рецепты приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий применяются правильно, согласно НД;
- 7- Разделка полуфабрикатов из мороженого теста произведена правильно
- 8- Полуфабрикаты уложены на листы, платки и в формы в соответствии с порядком укладки;
- 9- Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены

**** - ПМ «освоен», если положительных результатов в оценочной ведомости не менее 6 (шести);
ПМ «не освоен», если положительных результатов в оценочной ведомости менее 6 (шести).**

Выполнение работ по профессии «Пекарь»

группа _____ подгруппа _____ “ _____ ” _____ 20 ____ г.

[illegible]

***- Критерии оценки результатов:**

1. Готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке определено правильно
2. Полуфабрикаты загружены в печь правильно;
3. Готовность изделий при выпечке определена правильно;
4. Печь разгружена правильно;
5. Выход готовой продукции рассчитан верно;
6. Изделия выпечены, в соответствии с НД;
7. Отделочная крошка, помадка приготовлены в соответствии с НД;
8. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой произведена правильно
9. Сухарные плиты выпечены в соответствии с НД, сушка нарезанных ломтей сухарей произведена верно;
10. Сушка сухарных изделий произведена в соответствии с НД;
11. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий выпечены в соответствии с НД;
12. Режим работы печи налаживается и регулируется правильно;
13. паровой и температурный режим пекарной камеры контролируется правильно;
14. Правила безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе соблюдены

**** - ПМ «освоен», если положительных результатов в оценочной ведомости не менее 6 (шести);
ПМ «не освоен», если положительных результатов в оценочной ведомости менее 6 (шести).**