

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
А.Н. Загорюлькин
2016 год



КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

основной профессиональной образовательной программы
по профессии
19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

Судак, 2016

Разработчик (и):

Судакский филиал
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Э.М. Аблямитова
(инициалы, фамилия)

Судакский филиал
(место работы)

мастер п/о
(занимаемая должность)

В.А. Кононенко
(инициалы, фамилия)

Судакский филиал
(место работы)

МЕТОДИСТ
(занимаемая должность)

Е.А. Филонидова
(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
1.1. Общие положения	4
1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	5
II. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	10
2.1. Типовые задания для оценки освоения МДК	10
III. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на квалификационном экзамене	13
3.1. Профессиональные и общие компетенции	13
3.2. Задание для экзаменуемого	15
3.3. Пакет для экзаменатора	21
3.4. Требования к портфолио	26
IV. Форма оценочной ведомости	30

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Приготовление супов и соусов**

и составляющих его профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК.3.2. Готовить простые супы.

ПК.3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК.3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формой аттестации по профессиональному модулю является **квалификационный экзамен**.

Форма проведения экзамена: **теоретическая и практическая.**

1.2.Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК .03.01		ЛПР, тестирование, контрольные и самостоятельные работы, отчеты, рефераты.
УП	ДЗ	Выполнение задания практического характера
ПП	ДЗ	Оценка выполнения работ на производственной практике
ПМ.03	Э (к)	

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Наименование разделов ПМ	Формируемые компетенции; практический опыт; знания; умения.	Контроль			
		Текущий		Аттестация	
				ДЗ	Э (к)
МДК 03	ПК 3.1-ПК 3.4				
	<p>Основные показатели оценки результата</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</p> <p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов и супов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых</p>	<p>Включают:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устный опрос -ЛПР -СР - контрольные работы - тестирование 	<p>Включают:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование - контрольные работы - выполнение заданий практического характера 		

	блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.				
Учебная практика	Практический опыт			Оценка выполнения работ на учебной практике	
Производственная практика	<p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.</p> <ul style="list-style-type: none"> -рациональность организации рабочего места; -соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки; - правильность выбора методов обработки -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования - соблюдение температурного режима и правил приготовления бульонов и отваров. <p>ПК.3.2. Готовить простые супы.</p> <ul style="list-style-type: none"> -рациональность организации рабочего места; -соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки; - правильность выбора методов обработки -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и 			Оценка выполнения работ на производственной практике	

	<p>оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение температурного режима и правил приготовления супов. <p>ПК.3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <ul style="list-style-type: none"> -рациональность организации рабочего места; -соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки; - правильность выбора методов обработки -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования - соблюдение температурного режима и правил приготовления отдельных компонентов для соусов. <p>ПК.3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы</p> <ul style="list-style-type: none"> -рациональность организации рабочего места; -соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки; - правильность выбора методов обработки -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования - соблюдение температурного режима и правил приготовления холодных и горячих соусов. 				
--	---	--	--	--	--

ПМ.01					Выполнение теоретического и практического задания
-------	--	--	--	--	--

II. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Типовые задания для оценки освоения

Вопросы для контроля знаний

1. В чем состоит пищевая ценность супов?
2. Приведите классификацию супов. Каковы правила их приготовления?
3. Каковы особенности приготовления костного бульона?
4. Какие особенности приготовления мясо-костного бульона вам известны?
5. В чем особенности приготовления рыбного бульона?
6. Имеются ли особенности приготовления концентрированных бульонов?
7. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заправочных супов? Каков их ассортимент?
8. Назовите основные отличительные признаки, характерные для борщей, щей и рассольников.
9. Назовите основные отличительные признаки, характерные для солянок, овощных супов, а также супов с макаронными изделиями, крупой и бобовыми.
10. Какова последовательность технологических операций при приготовлении молочных супов? Каков их ассортимент?
11. Расскажите о последовательности технологических операций при приготовлении сладких супов и ассортименте сладких супов.
12. Какова последовательность технологических операций при приготовлении холодных супов? Каков их ассортимент?
13. Расскажите о последовательности технологических операций при приготовлении супов-пюре, отдельных компонентов и ассортименте супов-пюре.
14. В чем пищевая ценность соусов?
15. Приведите классификацию соусов. Какие правила подбора соуса к блюду вам известны? Как подаются соусы?
16. Каковы особенности приготовления жидких основ для соусов?
17. Расскажите о видах, способах приготовления, использовании мучных пассеровок.
18. Какие изменения происходят с веществами муки при пассеровании? Каково их влияние на кулинарные свойства муки?
19. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении красного основного соуса. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использование?
20. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении белого основного соуса. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использования?
21. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении молочного основного соуса. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использования?

22. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении грибного основного соуса. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использования?

23. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении сметанного основного соуса. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использования

Тест по теме: «Приготовление борщей»

Обведите кружком номер правильного ответа:

1. Свеклу для борщей флотского и сибирского нарезают
а) соломкой б) ломтиками в) кубиком
 2. Картофель для борщей нарезают
а) кубиками; б) брусочками в) дольками
 3. Продолжительность тушения свеклы составляет
а) 30-40 мин б) 1-1,5 часа в) 2-2,5 часа
 4. Морковь, лук закладывают в борщ при варке
а) сырыми б) пассерованными
 5. При отпуске в борщ «Московский» кладут
а) мясо б) птицу в) набор мясных продуктов г) фрикадельки
 6. К борщу «Флотскому» можно подать
а) ватрушку б) пампушки в) гречневую кашу
- Тест по теме: « Приготовление соусов на муке»

Обведите кружком номер правильного ответа

1. Для запекания блюд используют молочный соус необходимой консистенции
а) жидкий
 б) средней густоты
в) густой
2. Для молочных соусов используют мучную пассеровку
а) красную сухую
б) красную жировую
в) белую сухую
 г) белую жировую
3. При приготовлении блюд чаще используют сметанный соус
а) натуральный
 б) ненатуральный
4. Для приготовления красных соусов используют
 а) коричневый бульон
б) белый бульон
в) грибной бульон
5. Для белых соусов чаще используют мучную пассеровку
а) красную сухую
б) красную жировую
 в) белую сухую
г) белую жировую
6. Ингредиент, входящий в состав соуса сладкого
а) томатное пюре

- б) рассол
- в) вино
- г) сухофрукты

Примерные варианты контрольных работ

Вариант 1

1. Что вы знаете об ассортименте щей, схеме и особенностях их приготовления? Опишите технологию приготовления щей из квашеной капусты.

Вариант 2

1. Нарисуйте схему приготовления борщей. Каковы ассортимент и особенности их приготовления? В чем заключается технология приготовления борща сибирского?

Вариант 3

1. Дайте общую характеристику рассольникам. Каковы их ассортимент и особенности. Опишите технологию приготовления рассольника «Московский».

Вариант 4

Дайте общую характеристику солянок. Каковы ассортимент и особенности их варки? В чем заключается технология приготовления солянки мясной сборной?

Вариант 5

1. Дайте общую характеристику молочным супам. Каковы ассортимент и особенности их приготовления? В чем заключается технология приготовления супа молочного рисового?

Вариант 6

1. Расскажите об ассортименте сладких супов и особенностях их приготовления. В чем заключается технология приготовления супа из свежих плодов?

III. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ.

3.1 Профессиональные и общие компетенции.

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

Таблица 2

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК.1. Готовить бульоны и отвары.</p> <p>ПК.2. Готовить простые супы.</p> <p>ПК.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>ПК.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<p>- рациональность организации рабочего места;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептов</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</p> <p>- правильность выбора методов обработки</p> <p>- соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</p> <p>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</p> <p>- соблюдение температурного режима и правил приготовления супов и соусов.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- способность работать в команде</p> <p>- эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность,</p>	<p>Соблюдение правил трудового</p>

в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	распорядка.
--	-------------

3.2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ПАСПОРТ

НАЗНАЧЕНИЕ:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.03 Приготовление супов и соусов**

по профессии **Повар. Кондитер**

код профессии **19.01.17**

Профессиональные компетенции:

ПК. 3.1. Готовить бульоны и отвары

ПК. 3.2. Готовить простые супы

ПК. 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК. 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
**Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № _____ от _____ 2016 г

Председатель МК

_____ Э.М. Аблямитова

Утверждаю

Заместитель заведующего по УПР

_____ Е.А. Филонидова

«_____» _____ 2016 год

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- электроплиты,
- мясорубка электрическая,
- электронные весы,
- производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски с маркировкой «ОС», «МВ», «ОВ», ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время волнения задания: 6 часов.

Задания:

Вариант № 1

Приготовление блюда « Суп картофельный». Оформление и подача

Вариант № 2

Приготовление блюда « Суп картофельный с крупой». Оформление и подача

Вариант №3

Приготовление блюда « Суп картофельный с макаронными изделиями». Оформление и подача

Вариант №4

Приготовление блюда « Суп молочный с макаронными изделиями». Оформление и подача

Вариант №5

Приготовление блюда « Суп картофельный с рыбными фрикадельками». Оформление и подача

Вариант №6

Приготовление блюда « Суп из овощей с фасолью». Оформление и подача

Вариант №7

Приготовление блюда «Щи из свежей капусты с картофелем». Оформление и подача

Вариант № 8

Приготовление блюда « Борщ с капустой и картофелем». Оформление и подача.

Вариант № 9

Приготовление блюда « Борщ украинский». Оформление и подача

Вариант № 10

Приготовление блюда « Рассольник домашний». Оформление и подача

Вариант № 11

Приготовление блюда « Солянка сборная мясная». Оформление и подача

Вариант № 12

Приготовление блюда « Солянка рыбная». Оформление и подача

Вариант № 13

Приготовление блюда « Солянка грибная». Оформление и подача

Вариант № 14

Приготовление блюда « Суп-пюре из разных овощей». Оформление и подача

Вариант № 15

Приготовление блюда « Окрошка сборная овощная ». Оформление и подача

Вариант № 16

Приготовление блюда « Суп из смеси сухофруктов». Оформление и подача

Вариант № 17

Приготовление соуса основного красного. Оформление и подача

Вариант № 18

Приготовление соуса красного с луком и грибами. Оформление и подача

Вариант № 19

Приготовление соуса белого основного. Оформление и подача

Вариант № 20

Приготовление соуса грибного с томатом. Оформление и подача

Вариант № 21

Приготовление соуса молочный (сладкий). Оформление и подача

Вариант № 22

Приготовление соуса сметанного с хреном. Оформление и подача

Вариант № 23

Приготовление соуса польского. Оформление и подача

Вариант № 24

Приготовление соуса майонез с зеленью. Оформление и подача

Вариант № 25

Приготовление соуса майонез с корнитоном. Оформление и подача

МДК 03.01.Технология приготовления супов и соусов

Билет №1

1. Значение супов в питании. Общая характеристика, классификация, ассортимент, пищевая ценность супов.
2. Технология приготовления отдельных компонентов для соусов: белая и красная мучная пассеровка, коричневый бульон, мясной сок.
3. Способы подготовки жидкой основы для холодных супов. Разновидности окрошек.

Билет № 2

1. Правила подготовки основных и дополнительных ингредиентов для супов. Нормы выхода. Температура отпуска.
2. Технология приготовления соуса красного основного и его производных.
3. Технология приготовления холодных супов.

Билет № 3

1. Характеристика, виды основных и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, их органолептическая оценка.
2. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.
3. Приготовление бульонов и отваров: костного.

Билет № 4

1. Требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, условия и сроки хранения.
2. Технология приготовления соуса белого основного и его производных.
3. Приготовление бульонов и отваров: мясо-костного, мясного.

Билет № 5

1. Санитарные требования к организации рабочего места повара при приготовлении супов и соусов.
2. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.
3. Приготовление бульонов и отваров : рыбного.

Билет № 6

1. Технология приготовления молочных соусов и их производных. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения молочных соусов и их производных.

2. Соблюдения правил личной гигиены повара.
3. Технология приготовления щей. Общая схема приготовления щей. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения.

Билет № 7

1. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления супов и соусов.
2. Технология приготовления сметанных соусов и их производных. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения сметанных соусов и их производных.
3. Общая схема приготовления борщей. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения.

Билет № 8

1. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на оборудовании.
2. Технология приготовления соусов на растительном масле. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения соусов на растительном масле.
3. Технология приготовления борщей. Классификация.

Билет № 9

1. Организация рабочего места повара-супника, повара соусного отделения.
2. Технология приготовления соусов на уксусе. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения соусов на уксусе.
3. Требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, условия и сроки хранения.

Билет № 10

1. Оборудование, инвентарь, посуда, нормативно-технологическая документация при приготовлении супов и соусов. Техника безопасности при организации рабочих мест.
2. Технология приготовления сладких соусов. Особенности приготовления сладких соусов.
3. Санитарные требования к организации рабочего места повара при приготовлении супов и соусов.

Билет № 11

1. Технология приготовления бульонов и отваров: классификация бульонов, их пищевая ценность.
2. Использование соусов промышленного производства и пищевых концентратов.
3. Значение супов в питании. Общая характеристика, классификация, ассортимент, пищевая ценность супов.

Билет № 12

1. Общие правила приготовления бульонов и отваров, требования к качеству.
2. Оценка качества готовых соусов. Требования к качеству.

3. Технология приготовления холодных супов.

Билет № 13

1. Приготовление бульонов и отваров: бульон из домашней птицы.
2. Приготовление отварных и жареных блюд из мяса и мяса продуктов. Ассортимент.
3. Значение супов в питании. Общая характеристика, классификация, ассортимент, пищевая ценность супов.

Билет № 14

1. Приготовление бульонов и отваров: коричневый бульон.
2. Использование соусов промышленного производства и пищевых концентратов.
3. Значение супов в питании. Общая характеристика, классификация, ассортимент, пищевая ценность супов.

Билет № 15

1. Приготовление бульонов и отваров: овощные и грибные отвары.
2. Технология приготовления отдельных компонентов для соусов: белая и красная мучная пассеровка, коричневый бульон, мясной сок.
3. Значение супов в питании. Общая характеристика, классификация, ассортимент, пищевая ценность супов.

Билет № 16

1. Приготовление бульонов и отваров: костного, мясо-костного, мясного.
2. Температурный режим приготовления, органолептическая оценка компонентов для соусов.
3. Организация рабочего места повара-супника, повара соусного отделения.

Билет № 17

1. Приготовление бульонов и отваров: рыбного.
2. Технология приготовления соуса красного основного и его производных.
3. Способы подготовки жидкой основы для холодных супов. Разновидности крошек.

Билет № 18

1. Приготовление бульонов и отваров: бульон из домашней птицы.
2. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.
3. Технология приготовления гарниров и соусов к рыбным блюдам. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Билет № 19

1. Технология приготовления борщей. Классификация. Пассерование овощей, томата, муки, тушение свеклы, квашеной капусты.
2. Технология приготовления соуса белого основного и его производных.
3. Организация рабочего места повара супового отделения, повара соусного отделения.

Билет № 20

1. Общая схема приготовления борщей. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения.
2. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.
3. Технология приготовления холодных супов.

Билет № 21

1. Технология приготовления щей. Общая схема приготовления щей. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения
2. Технология приготовления молочных соусов и их производных. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения молочных соусов и их производных.
3. Значение супов в питании. Общая характеристика, классификация, ассортимент, пищевая ценность супов.

Билет № 22

1. Технология приготовления рассольников. Общая схема приготовления рассольников. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения.
2. Технология приготовления сметанных соусов и их производных. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения сметанных соусов и их производных.
3. Способы подготовки жидкой основы для холодных супов. Разновидности крошек.

Билет № 23

1. Соблюдения правил личной гигиены повара.
2. Технология приготовления соусов на растительном масле. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения соусов на растительном масле.
3. Общая схема приготовления борщей. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения.

Билет № 24

1. Технология приготовления холодных супов.
2. Технология приготовления соусов на уксусе. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения соусов на уксусе.
3. Технология приготовления бульонов и отваров: классификация бульонов, их пищевая ценность.

Билет № 25

1. Способы подготовки жидкой основы для холодных супов. Разновидности крошек.
2. Технология приготовления сладких соусов. Особенности приготовления сладких соусов.
3. Проведения бракеража готовых соусов.

Билет № 26

1. Способы подготовки жидкой основы для холодных супов. Разновидности окрошек
2. Правила проведения бракеража.
3. Технология приготовления бульонов и отваров: классификация бульонов, их пищевая ценность .

Билет № 27

1. Технология приготовления сладких супов. Общая схема приготовления сладких супов. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения.
2. Оценка качества готовых соусов. Требования к качеству.
3. Оценка качества готовых супов. Требования к качеству готовых супов.

3.3. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III.a УСЛОВИЕ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25

Время выполнения задания - 6 часов.

Оборудование: электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.

Литература для учащегося:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-400 с.

Методические пособия:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделия

III.б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

№	Наименование критерия	Соответствие документу или эталону	Оценка
1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.	Инструкционно-технологическая карта	
2.	Организация рабочего места	Инструкционно-технологическая карта	
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	
6.	Порционирование и оформление блюд.	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил	Инструкционно-технологическая карта	

9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ	Инструкционно-технологическая карта	
----	---	-------------------------------------	--

Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (выполнено/не выполнено)
ПК.3.1. Готовить бульоны и отвары.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептов - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки; - правильность выбора методов обработки - соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования - соблюдение температурного режима и правил приготовления бульонов и отваров. 	
ПК.3.2. Готовить простые супы.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептов - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки; - правильность выбора методов обработки - соблюдение санитарно-гигиенических норм и требова- 	

	<p>ний техники безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования - соблюдение температурного режима и правил приготовления супов. 	
<p>ПК.3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептов - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки; - правильность выбора методов обработки - соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования - соблюдение температурного режима и правил приготовления соусов. 	
<p>ПК.3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептов - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки; - правильность выбора методов обработки 	

	<ul style="list-style-type: none">-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования- соблюдение температурного режима и правил приготовления соусов.	
--	---	--

3.4. ТРЕБОВАНИЯ К ПОРТФОЛИО

Тип портфолио (портфолио смешанного типа)

Проверяемые результаты обучения

ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК3.4, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7,

Состав портфолио:

Обязательные документы:

- Аттестационный лист по производственной практике
- Аттестационный лист по учебной практике
- Характеристика с производства
- Дневник производственной практики

Дополнительные материалы:

- Грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения,
- Сертификаты за участие в техникумовских и областных мероприятиях,
- Фото-отчеты;
- Приказы о поощрениях и др.

3.4.1. Проверка овладения практическим опытом и умениями на учебной и производственной практике.

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании текущих оценок, полученных в ходе выполнения заданий. Предоставляется зачетная ведомость с оценками.

Виды работ	Коды проверяемых результатов
	(ПК; ОК)
Приготовление супа из разных овощей.	ПК 3.1., ПК 3.2. ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7
Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями.	ПК 3.1., ПК 3.2. ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7
Приготовление супов картофельных, супа-лапши домашней.	ПК 3.1., ПК 3.2. ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7
Приготовление супов молочных и холодных	ПК 3.1., ПК 3.2. ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7
Приготовление основных соусов: красного, белого, молочного, сметанного.	ПК 3.3., ПК 3.4. ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7
Приготовление производных соусов	ПК 3.3., ПК 3.4. ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7

3.4.2. Форма аттестационного листа
АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

1. ФИО обучающегося, № группы, профессия

2. Место проведения практики (организация): _____

3. Время проведения практики

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

<i>№</i>	<i>Вид работ</i>	<i>Количество час.</i>	<i>Качество выполнения работ</i>
1	Инструктаж по технике безопасности в горячем цехе суповое отделение, охрана труда. Приготовление бульонов, овощной и мучной пассеровок. Приготовление борщей. Правила подачи, отпуск.	6	
2	Приготовления щей, рассольников. Правила подачи, отпуск.	6	
3	Приготовление супов картофельных с крупой, макаронными изделиями, бобовыми, суп-лапша домашняя. Правила подачи, отпуск.	6	
4	Приготовление супов молочных, холодных. Правила подачи, отпуск.	6	
5	Приготовление основных соусов: красного, белого, молочного, сметанного и их производных.	6	
6	Приготовление соусов сладких, маринадов, масляных смесей, салатной заправки.	6	

Работы выполнялись в соответствии с технологией

Дата _____ Подписи мастера п/о _____

МП

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Виды работ	Коды проверяемых результатов
	(ПК; ОК)
Приготовления супа из разных овощей.	ПК 3.1.,ПК 3.2. ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7
Приготовления суп картофельный с макаронными изделиями.	ПК 3.1.,ПК 3.2. ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7
Приготовление супов картофельных, супа-лапши домашней.	ПК 3.1.,ПК 3.2. ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7
Приготовление супов молочных и холодных	ПК 3.1.,ПК 3.2. ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7
Приготовление основных соусов: красного, белого, молочного, сметанного.	ПК 3.3.,ПК 3.4. ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7
Приготовление производных соусов	ПК 3.3.,ПК 3.4. ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7

ФОРМА АТТЕСТАЦИОННОГО ЛИСТА

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

1. ФИО обучающегося, № группы, профессия
2. Место проведения практики (организация): _____

3. Время проведения практики
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

<i>№</i>	<i>Вид работ</i>	<i>Количество час.</i>	<i>Качество выполнения работ</i>
1	Знакомство с предприятием. Ознакомление с инструкциями по технике безопасности на предприятиях общественного питания	6	
2	Приготовление бульонов и полуфабрикатов для приготовления заправочных супов.	6	
3	Приготовление борщей.	6	
4	Приготовление щей, рассольников.	6	
5	Приготовление супов картофельных с макаронными изделиями, крупами, бобовыми.	6	

6	Приготовление супов с макаронными изделиями, крупами, бобовыми, суп-лапши домашней.	6	
7	Приготовление супов молочных и холодных.	6	
8	Приготовление красного основного соуса и производных.	6	
9	Приготовление белого основного соуса на мясном и рыбном бульоне, производные.	6	
10	Приготовление молочного и сметанного основного соуса, производные.	6	
11	Приготовление грибного соуса, производные.	6	
12	Приготовление сладких соусов, масляных смесей, салатных заправок	6	

Работы выполнялись в соответствии с технологией

Дата _____ Подписи мастера п/о _____
МП

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании данных **Дневника практики**, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

IV. ФОРМА ОЦЕНОЧНОЙ ВЕДОМОСТИ
ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

Обучающийся _____

на 1 курсе по профессии 19.01.17 Повар. Кондитер

освоил программу профессионального модуля **ПМ.03 Приготовление супов и соусов** в объеме 162 часа. Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов	-----	-----
УП.03	Дифференцированный зачет	
ПП.03	Дифференцированный зачет	
ПМ.03 Приготовление супов и соусов	Экзамен (квалификационный)	
Коды проверяемых компетенций		Оценка (освоен / не освоен)
ПК.3.1. Готовить бульоны и отвары. ПК.3.2. Готовить простые супы. ПК.3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. ПК.3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы. ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные		

технологии в профессиональной деятельности ОК.6 .Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	
---	--

Председатель экзаменационной комиссии

Члены комиссии:
