

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

СОГЛАСОВАНО

Судак
Имя организации
Чугаева Е.В.
Имя, Ф.И.О.
Александрова Е.В.
(подпись)
1149102

УТВЕРЖДАЮ

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

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ 06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД
И ЗАКУСОК**

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	15
3.1. Профессиональные и общие компетенции	15
3.2. Задание для экзаменуемого	18
3.3. Пакет для экзаменатора	20
3.4. Требования к портфолио	31
IV. Форма оценочной ведомости	38

I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** и составляющих его профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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 06	ПК 6.1-ПК 6.4				
	<p>Основные показатели оценки результата</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>оценивать качество холодных блюд и закусок;</p> <p>выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при</p>	<p>Включают:</p> <p>-устный опрос</p> <p>-ЛПР</p> <p>-СР</p> <p>-</p> <p>контрольные работы</p> <p>-</p> <p>тестирования</p>	<p>Включают:</p> <p>:</p> <p>-</p> <p>тестирование</p> <p>-</p> <p>контрольные работы</p> <p>-</p> <p>выполнение заданий практического характера</p>		

	<p>приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>				
Учебная практика	Практический опыт			Оценка выполнения работ на учебной практике	
Производственная практика	<p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Умение проверять органолептическим способом качества и соответствия сырья для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. - Рациональность организации рабочего места; - Соблюдение последовательности выполнения технологических операций;</p>			Оценка выполнения работ на производственной практике	

	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение норм отходов, выхода полуфабрикатов; - правильность выбора методов обработки -Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - Правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. - Соблюдение безопасных условий труда <p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Рациональность организации рабочего места; -Обработка сырья. - Соблюдение последовательности обработки сырья - Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - Правильный выбор набора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Обеспечение температурного режима и товарного соседства полуфабрикатов во время хранения <p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p> <p>Соответствие выбора набора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления.</p> <p>Точность соблюдения технологического процесса.</p>				
--	---	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение безопасных условий труда - Правильность проверки органолептическим способом качества холодных закусок. - Правильность выбора оформления простых холодных закусок - Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении простых холодных закусок. <p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление простых холодных блюд в соответствии с ученической нормой времени и ГОСТа - Соответствие выбора набора инструментов. Оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Правильность выбора оформления простых холодных блюд - Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении простых холодных блюд. 				
ПМ.06					Выполнение теоретического и практического задания

II. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Типовые задания для оценки освоения

Перечень вопросов для оценки освоения **МДК 06.01.Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок**

1. Значение холодных блюд и закусок.
 2. Салаты-коктейли, особенности приготовления и подачи.
 3. Подготовка гастрономических продуктов, используемых для приготовления бутербродов и салатов. Температура подачи холодных блюд и закусок.
 4. Подготовка продуктов для холодных блюд: овощи, зелень, рыбные продукты, мясные продукты, масло сливочное.
 5. Винегрет овощной, технология приготовления, оформление и подача.
 6. ПТБ при работе в холодном цехе.
 7. Бутерброды. Кулинарная характеристика. Требования к качеству.
 8. Икра баклажанная, технология приготовления, оформление и подача.
 9. Особенности организации рабочего места при приготовлении и отпуске холодных блюд и закусок. Техническое оснащение холодного цеха.
 10. Технология приготовления, оформление и подача закрытых бутербродов. Требования к качеству.
 11. Икра грибная, технология приготовления, оформление и подача.
 12. Правила проведения бракеража холодных блюд и закусок.
 13. Требования к качеству, технология приготовления, оформление и подача открытых бутербродов.
 14. Яйца, фаршированные сельдью, технология приготовления, оформление и подача.
 15. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Сроки их хранения.
 16. Закусочные бутерброды. Технология приготовления, оформление и подача закусочных бутербродов. Требования к качеству.
 17. Подача рыбных блюд и закусок: шпроты, сардины с лимоном; килька, салака с луком и маслом.
 18. Паштет из печени. Технология приготовления, оформление и подача.
 19. Салаты: способы приготовления, требования к качеству.
 20. Сельдь с гарниром, технология приготовления, оформление и подача.
 21. Студень говяжий. Технология приготовления, оформление и подача.
1. Салаты из сырых овощей: салат из зеленого лука, салат из редиса,

салат из свежих огурцов, салат из свежих помидор. Технология приготовления, оформление и подача.

22. Правила проведения бракеража холодных блюд и закусок.

23. Мясо и мясопродукты отварные с гарниром. Технология приготовления, оформление и подача.

24. Салат из капусты: способы приготовления, требования к качеству.

25. Рыба заливная с гарниром, технология приготовления, оформление и подача.

26. ПТБ при работе в холодном цехе.

27. Салат витаминный, технология приготовления, оформление и подача.

28. Подготовка продуктов для холодных блюд: овощи, зелень, рыбные продукты, мясные продукты, масло сливочное.

29. Подготовка гастрономических продуктов, используемых для приготовления бутербродов, салатов. Температура подачи холодных блюд и закусок.

30. Салаты из вареных овощей: салат мясной, салат «столичный», технология приготовления, оформление и подача.

31. Подготовка продуктов для холодных блюд: овощи, зелень, рыбные продукты, мясные продукты, масло сливочное.

32. Паштет из печени. Технология приготовления, оформление и подача.

33. Требования к качеству, технология приготовления, оформление и подача открытых бутербродов.

34. Салат рыбный. Технология приготовления, оформление и подача.

35. Рыба жареная под маринадом. Технология приготовления, оформление и подача.

36. Салаты-коктейли, особенности приготовления и подачи.

37. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Сроки их хранения.

38. Рыба заливная с гарниром, технология приготовления, оформление и подача.

39. Винегрет овощной, технология приготовления, оформление и подача.

40. Бутерброды. Кулинарная характеристика. Требования к качеству.

41. Паштет из печени. Технология приготовления, оформление и подача.

42. Закусочные бутерброды. Технология приготовления, оформление и подача закусочных бутербродов. Требования к качеству.

43. Икра баклажанная, технология приготовления, оформление и

подача.

44. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Сроки их хранения.

45. Значение холодных блюд и закусок.

46. Ростбиф с гарниром, технология приготовления, оформление и подача.

47. Салат из белокочанной капусты: способы приготовления, требования к качеству.

48. Бутерброды. Кулинарная характеристика. Требования к качеству.

49. Студень говяжий. Технология приготовления, оформление и подача.

50. Икра грибная, технология приготовления, оформление и подача.

51. Салат рыбный. Технология приготовления, оформление и подача.

52. Особенности организации рабочего места при приготовлении и отпуске холодных блюд и закусок. Техническое оснащение холодного цеха.

53. Ростбиф с гарниром, технология приготовления, оформление и подача.

54. Технология приготовления, оформление и подача закрытых бутербродов. Требования к качеству.

55. Салат витаминный, технология приготовления, оформление и подача.

56. ПТБ при работе в холодном цехе.

57. Яйца, фаршированные сельдью, технология приготовления, оформление и подача.

58. Рыба жареная под маринадом. Технология приготовления, оформление и подача.

59. Правила проведения бракеража холодных блюд и закусок.

60. Подача рыбных блюд и закусок: шпроты, сардины с лимоном; килька, салака с луком и маслом.

61. Закусочные бутерброды. Технология приготовления, оформление и подача закусочных бутербродов. Требования к качеству.

62. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Сроки их хранения.

63. ПТБ при работе в холодном цехе.

64. Студень говяжий. Технология приготовления, оформление и подача.

65. Салаты: способы приготовления, требования к качеству.

66. Мясо и мясопродукты отварные с гарниром. Технология приготовления, оформление и подача.

67. Салат витаминный, технология приготовления, оформление и

подача.

68. Бутерброды. Кулинарная характеристика. Требования к качеству.

69. Подготовка продуктов для холодных блюд: овощи, зелень, рыбные продукты, мясные продукты, масло сливочное.

70. Салаты из сырых овощей: салат из зеленого лука, салат из редиса, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидор. Технология приготовления, оформление и подача.

71. Паштет из печени. Технология приготовления, оформление и подача.

72. Требования к качеству, технология приготовления, оформление и подача открытых бутербродов.

73. Салаты из сырых овощей: салат из зеленого лука, салат из редиса, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидор. Технология приготовления, оформление и подача.

74. Особенности организации рабочего места при приготовлении и отпуске холодных блюд и закусок. Техническое оснащение холодного цеха

75. Подача рыбных блюд и закусок: шпроты, сардины с лимоном; килька, салака с луком и маслом.

76. Значение холодных блюд и закусок.

77. Салаты из вареных овощей: салат мясной, салат «столичный», технология приготовления, оформление и подача.

78. Салат рыбный. Технология приготовления, оформление и подача.

79. Винегрет овощной, технология приготовления, оформление и подача

80. Рыба жареная под маринадом. Технология приготовления, оформление и подача.

81. Рыба заливная с гарниром, технология приготовления, оформление и подача.

82. Салаты-коктейли, особенности приготовления и подачи.

83. Сельдь с гарниром, технология приготовления, оформление и подача.

Примерные варианты контрольной работы

Вариант 1

1. Опишите ассортимент и технологию приготовления простых открытых бутербродов.

2. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления студня мясного.

Вариант 2

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления мясного салата.

2. Опишите ассортимент и технологию приготовления горячих бутербродов.

Вариант 3

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления овощного винегрета.

2. Опишите ассортимент и технологию приготовления ассорти мясного.

Вариант 4

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления овощной икры.

2. Опишите ассортимент и технология приготовления салата картофельного.

Вариант 5

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления блюда из рубленой сельди.

2. Опишите ассортимент и технологию приготовления массы для бутербродов.

Вариант 6

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления ростбифа с гарниром.

2. Опишите ассортимент и технологию приготовления рыбного ассорти.

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 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</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>	<ul style="list-style-type: none"> - Умение проверять органолептическим способом качества и соответствия сырья для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. - Рациональность организации рабочего места; - Соблюдение последовательности выполнения технологических операций; - Соблюдение норм отходов, выхода полуфабрикатов; - правильность выбора методов обработки - Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - Правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. - Соблюдение безопасных условий труда
<p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рациональность организации рабочего места; - Обработка сырья. - Соблюдение последовательности

<p>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>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>обработки сырья</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - Правильный выбор набора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Обеспечение температурного режима и товарного соседства полуфабрикатов во время хранения
<p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</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>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> --Соответствие выбора набора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления. Точность соблюдения технологического процесса. - Соблюдение безопасных условий труда - Правильность проверки органолептическим способом качества холодных закусок. - Правильность выбора оформления простых холодных закусок - Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении простых холодных закусок.
<p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление простых холодных блюд в соответствии с ученической нормой времени и ГОСТа - Соответствие выбора набора инструментов. Оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления

<p>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>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение безопасных условий труда - Правильность выбора оформления простых холодных блюд - Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении простых холодных блюд.
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления холодных блюд и закусок, с использованием информационно-коммуникационных технологий
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность работать в команде - эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Соблюдение правил трудового распорядка</p>

**Контрольно-оценочные материалы для проведения
экзамена (квалификационного)**

ПАСПОРТ

I НАЗНАЧЕНИЕ:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.**

по профессии **Повар. Кондитер**

код профессии **19.01.17**

Профессиональные компетенции:

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

3.2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

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 _____ 2015 г
Председатель
_____ Э.М. Аблямитова

Утверждаю
Заместитель заведующего по УПР
_____ Е.А. Филонидова
« ____ » _____ 2016 год

Практические задания к квалификационному экзамену.

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.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену.

Задание № 1

Приготовить и подать канапе Р.№24, №26, №28

Задание № 2

Приготовить и подать яйца, фаршированные сельдью и луком
Р.№110/II -05

Задание № 3

Приготовить и подать валованы с курицей; с окороком» Р.№38/05; 39/05

Задание № 4

Приготовить и подать «Винегрет овощной» Р.№100/05

Задание № 5

Приготовить и подать салат картофельный с крабовыми палочками. Сб.
тех. карт №76/07

Задание № 6

Приготовить и подать помидоры, фаршированные яйцом и луком
Р.№115/II-05

Задание № 7

Приготовить и подать блюдо студень из рыбы Р.№143/05

Задание № 8

Приготовить и подать винегрет с сельдью Р.№101/II-05

Задание № 9

Приготовить и подать салат «Принчипесса»

Задание № 10

Приготовить и подать жареная рыба под маринадом Р.№140/II-05

Задание № 11

Приготовить и подать салат «Сельдь под «шубой»

Задание № 12

Приготовить и подать курицу фаршированную Р.157/II-05

Задание № 13

Приготовить и подать заливное из курицы Р. №156/II-05

Задание № 14

Приготовить и подать салат «Малахитовый браслет»

Задание № 15

Приготовить и подать салат-коктейль с курицей и черносливом

Задание № 16

Приготовить и подать салат мясной Р.№97/II-05

Задание № 17

Приготовить и подать салат рыбный Р.№105/II-05

Задание № 18

Приготовить и подать сельдь рубленая с гарниром Р.№131/II-05

Задание № 19

Приготовить и подать салат столичный Р.№ 98/II-05

Задание № 20

Приготовить и подать салат картофельный с сельдью Р.№72/ 05

Задание № 21

Приготовить и подать филе из кур фаршированное Р.№158/II-05

Задание № 22

Приготовить и подать салат «Подсолнух»

Задание № 23

Приготовить и подать салат из моркови с яблоками Р.№92/II-05

Задание № 24

Приготовить и подать говядину заливную Р.№155/II-05

Задание № 25

Приготовить и подать паштет из печени Р.№159/II-05

Задание № 26

Приготовить и подать салат с креветками Р.№94/II-05

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 рецептур блюд и кулинарных изделий

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 (выполне но/не выполнен о)
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	<ul style="list-style-type: none"> - Умение проверять органолептическим способом качества и соответствия сырья для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. - Рациональность организации рабочего места; - Соблюдение последовательности выполнения технологических операций; - Соблюдение норм отходов, выхода полуфабрикатов; - правильность выбора методов обработки -Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - Правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. - Соблюдение безопасных условий труда 	
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	<ul style="list-style-type: none"> Рациональность организации рабочего места; -Обработка сырья. - Соблюдение последовательности обработки сырья - Соблюдение санитарно- 	

	<p>гигиенических норм и требований техники безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правильный выбор набора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Обеспечение температурного режима и товарного соседства полуфабрикатов во время хранения. 	
<p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p>	<p>Соответствие выбора набора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления. Точность соблюдения технологического процесса.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение безопасных условий труда - Правильность проверки органолептическим способом качества холодных закусок. - Правильность выбора оформления простых холодных закусок - Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении простых холодных закусок. 	
<p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление простых холодных блюд в соответствии с ученической нормой времени и ГОСТа - Соответствие выбора набора инструментов. Оборудования, инвентаря, приспособлений в 	

	<p>соответствии с заданной технологией приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение безопасных условий труда - Правильность выбора оформления простых холодных блюд - Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении простых холодных блюд. 	
--	--	--

**Тестовые задания для проведения теоретической части
квалификационного экзамена.**

Вариант № 1

1. Какой хлеб используют для приготовления бутербродов.
 - а) пшеничный
 - б) ржаной
 - в) с отрубями
2. Для каких бутербродов используют булочки городские или школьные.
 - а) открытых
 - б) закрытых
 - в) закусочных
3. Какой толщиной нарезают ломать хлеба для открытых бутербродов
 - а) 0,5 – 0,9 см
 - б) 1 – 1,5 см
 - в) 1,7 – 2 см
4. Масса хлеба для простых бутербродов.
 - а) 30-40гр
 - б) 50-60гр
 - в) 70-80гр
5. Что такое сэндвич?
 - а) закусочные бутерброды
 - б) открытые бутерброды
 - в) закрытые бутерброды
6. Температура подачи холодных блюд
 - а) 8⁰С -10⁰С
 - б) 10⁰С -12⁰С
 - в) 13⁰С -14⁰С

7. Какие бутерброды скрепляют шпажками?

- а) закусочные
- б) открытые
- в) закрытые
- г) канапе

8. Последовательность приготовления канапе с бужениной и окороком:

- а) жареный хлеб – масло – сыр – буженина - окорок – зелень
- б) жареный хлеб – огурец свежий – буженина - окорок – зелень
- в) нарезанный хлеб – масло – сыр – буженина и окорок - огурец

маринованный – зелень

- г) нарезанный хлеб - масло – буженина - окорок – огурец

маринованный – зелень

9. Для приготовления канапе используют:

- а) питу
- б) крутоны
- в) булочки
- г) волованы

10. Допустимое товарное соседство продуктов при хранении

- а) сыр, масло, хлеб
- б) окорок, буженина, икра, севрюга
- в) огурцы свежие, огурцы маринованные
- г) огурцы маринованные, севрюга, окорок

11. Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?

- а) 30...40;
- б) 50...75;
- в) 100... 125.

12. Из рыбы какого семейства получают хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?

- а) карповых, тресковых;
- б) окуневых, осетровых;
- в) лососевых, камбаловых.

13. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?

- а) польский;
- б) майонез с корнионами;
- в) хрен с уксусом.

14. Для сохранения витаминов в овощах следует:

- а) очищенные овощи держать в холодной воде
- б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду
- в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду
- г) готовить овощи на пару

д) снимать тонкий слой кожицы

15. При приготовлении салатов следует:

а) учитывать время варки овощей

б) соединять горячие и холодные овощи

в) использовать сильно разваренные овощи

г) заправлять салаты перед подачей на стол

16. Правила охраны труда при жарении овощей

а) укладывать овощи на горячую сковороду резко

б) снимать сковороду с помощью сковородника

в) крышку снимать на себя

г) крышку снимать от себя

17.. Укажите виды тепловой обработки овощей при приготовлении

салатов

а) варка

б) жарение

в) тушение

г) запекание

д) копчение

е) соление

18. Укажите способ нарезки овощей для винегрета

а) соломка

б) брусочки

в) кубики

19. Обозначьте цифрами последовательность приготовления салатов из

свежих овощей:

а) выложить в салатницу и украсить

б) провести первичную обработку овощей

в) заправить салат

г) нарезать овощи

20. Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета

а) оформить и украсить

б) нарезать картофель

в) очистить овощи

г) нарезать лук

д) посолить

е) нарезать морковь

ж) перемешать овощи

з) добавить масло

и) нарезать огурцы

к) нарезать свеклу

л) повторно перемешать

Вариант № 2

1. Выход канапе на одну порцию составляет:

- а) 40 г
- б) 80 г
- в) 100 г
- г) 120 г

2. Размер кусочков хлеба для приготовления канапе (ширина : толщина)

- а) 3-5 см : 0,5-1 см
- б) 5-7 см : 0,5-1 см
- в) 5-7 см : 1 – 1,5 см
- г) 5-7 см : 1,5 – 2 см

3. Последовательность приготовления канапе с сыром:

- а) жареный хлеб – масло – сыр – огурец свежий – зелень
- б) жареный хлеб – сыр – огурец свежий – масло – зелень
- в) нарезанный хлеб – масло – сыр – огурец свежий – зелень
- г) нарезанный хлеб – огурец свежий - масло – сыр – зелень

4. Последовательность приготовления канапе с бужениной и окороком:

- а) жареный хлеб – масло – сыр – буженина - окорок – зелень
- б) жареный хлеб – огурец свежий – буженина - окорок – зелень
- в) нарезанный хлеб – масло – сыр – буженина и окорок - огурец маринованный – зелень
- г) нарезанный хлеб - масло – буженина - окорок – огурец маринованный – зелень

5. Последовательность приготовления канапе с икрой и севрюгой:

- а) жареный хлеб – масло – сыр – икра - севрюга – зелень
- б) жареный хлеб – огурец свежий – икра - севрюга – зелень
- в) нарезанный хлеб – масло – севрюга - огурец свежий – икра – зеленый лук
- г) нарезанный хлеб – огурец маринованный - масло – икра - севрюга – зеленый лук

6. Канапе подают на порцию (шт):

- а) 1
- б) 3
- в) 5
- г) 7

7. Допустимое товарное соседство продуктов при хранении

- а) сыр, масло, хлеб
- б) окорок, буженина, икра, севрюга

- в) огурцы свежие, огурцы маринованные
 - г) огурцы маринованные, севрюга, окорок
8. Для приготовления канапе используют:
- а) питу
 - б) крутоны
 - в) булочки
 - г) волованы

9. Установи вид бутерброда согласно классификации:

Вид бутерброда	Группа
а – Канапе с сыром	1- закрытые 2- закусочные 3- открытые простые 4- открытые сложные
б- Волованы с икрой	
в- Ассорти рыбное на хлебе	
г- Чизбургер	
д- Гамбургер	
е- Бутерброд с сыром	

10. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?

- а) филе с кожей и костью;
- б) чистое филе;
- в) кругляши.

11. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?

- а) для улучшения вкуса;
- б) для сохранения витаминов и минеральных веществ;
- в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи.

12. Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?

- а) для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата;
- б) для улучшения вкуса;
- в) чтобы остался майонез для оформления салата.

13. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?

- а) снижается санитарное состояние;
- б) увеличивается потеря массы и витаминов;
- в) при последующем нарезании овощи крошатся.

14. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели?

- а) бланшировать;
- б) хранить в подкисленной воде;
- в) посыпать сахаром.

15. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не однородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей?

- а) протереть через сито;
- б) пропустить повторно через мясорубку;
- в) снять с реализации.

16. Для сохранения витаминов в овощах следует:

- а) очищенные овощи держать в холодной воде,
- б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду,
- в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду,
- г) готовить овощи на пару,
- д) снимать тонкий слой кожицы

17. Укажите виды тепловой обработки мяса при приготовлении холодных блюд и закусок

- а) варка,
- б) жарение,
- в) тушение,
- г) запекание,
- д) припускание,
- е) бланширование,
- ж) копчение,
- з) соление.

18. Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:

- а) соломка,
- б) брусочки,
- в) ломтики,
- г) кружочки,
- д) кубики.

19. При приготовлении салатов следует:

- а) соединять холодные и горячие овощи
- б) использовать сильно разваренные овощи
- в) учитывать время варки овощей
- г) заправлять салаты перед подачей на стол

20. Укажите температуру подачи салата-коктейля из морепродуктов

- а) 14 градусов
- б) 25 градусов
- в) 5 градусов

Ключ

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	а,б,в	1	б
2	б	2	в
3	б	3	в
4	а	4	г
5	в	5	в
6	б	6	б,в
7	г	7	а,в
8	г	8	б,г
9	б,г	9	а-2, б- 2, в- 4, г- 1, д- 1, е- 3
10	а,в	10	б
11	в	11	в
12	в	12	в
13	в	13	в
14	в	14	б
15	а	15	б
16	б,г	16	в
17	а,б,е	17	а,б,ж
18	в	18	в,д
19	б,г,в,а	19	в
20	в,к,з,б,г,е,и,ж,д,л,а	20	а

Критерии оценок тестовой работы –

20 – отметка «Отлично»

18-19 – отметка «Хорошо»

10-18 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

3.4. ТРЕБОВАНИЯ К ПОРТФОЛИО

Тип портфолио (портфолио смешанного типа)

Проверяемые результаты обучения

ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.

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

Виды работ	Коды проверяемых результатов
	(ПК; ОК)
Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов.	ПК. 6.1., ОК.01-ОК.07
Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок.	ПК. 6.1.-6.4., ОК.01-ОК07
Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	ПК. 6.1.-6.4., ОК.01-ОК07
Оценка качества холодных блюд и закусок.	ПК. 6.1.-6.4., ОК.01-ОК07
Выбор способов хранения с соблюдением температурного	ПК. 6.1.-6.4., ОК.01-ОК07

режима.	
Правила техники безопасности.	ПК. 6.1.-6.4.,ОК.01-ОК07,
Подготовка мясных, рыбных продуктов и хлеба.	ПК.6.1, ОК01, ОК02,ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07
Приготовление бутербродов. отпуск, оформление.	ПК.6.1, ОК01, ОК02,ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07
Технология приготовления салатов из сырых овощей. Их отпуск, оформление.	ПК.6.2.,, ОК01, ОК02,ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07
Технология приготовления салатов из вареных овощей. Их отпуск, оформление	,ПК.6.2., ОК01, ОК02,ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07
Технология приготовления винегретов. Их отпуск, оформление.	ПК.6.2., ОК01, ОК02,ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07
Приготовление холодных блюд и закусок из овощей.	ПК.6.3.. ПК.6.4., ОК01, ОК02,ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07
Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы.	ПК.6.3.. ПК.6.4., ОК01, ОК02,ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07
Приготовление холодных блюд и закусок из мяса.	ПК.6.3.. ПК.6.4., ОК01, ОК02,ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ по учебной практике

1. Ф.И.О обучающегося, группа №,

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

2. Место проведения практики (организация), наименование,
юридический адрес _____

3. Время проведения практики _____

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

№	Вид работ	Количество час.	Качество выполнения работ
1	Организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка оборудования. Соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований. Приготовление бутербродов открытых, закрытых, канапе. Оформление и отпуск бутербродов.	6	
2	Организация рабочего места. Приготовление салатов из сырых, вареных овощей, рыбы и мяса. Приготовление винегретов. Способы сервировки и варианты оформления и подачи. Проведение бракеража и требования к качеству готовых блюд.	6	
3	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря, оборудования, инструментов и приспособлений	6	

	для приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Приготовление блюд и закусок из рыбы и рыбных продуктов. Проведение бракеража и требования к качеству готовых блюд.		
4	Приготовление блюд и закусок из мяса и мясных продуктов. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд. Проведение бракеража и требования к качеству готовых блюд.	6	
5	Приготовление блюд и закусок из яиц, сыра. Оценка качества готовых блюд. Упаковка готовых блюд и кулинарных изделий на вынос.	6	
6	Приготовление сложных фирменных и национальных блюд: завиванец из сыра, форшмак, помидоры, фаршированные брынзой и яйцами, закуска «Крымские зори». Дифференцированный зачёт.	6	

Работы выполнялись в соответствии с технологией.

Дата

М.П.

Подпись мастера п/_____

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Виды работ	Коды проверяемых результатов
	(ПК; ОК)
Подготовка мясных, рыбных продуктов и хлеба.	ПК.6.1, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07
Приготовление открытых и закрытых, сложных и закусочных бутербродов. Их отпуск, оформление.	ПК.6.1, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07
Технология приготовления салатов из сырых и вареных овощей. Технология приготовления винегретов. Их отпуск,	ПК.6.2.,... ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07

оформление.	
Приготовление холодных блюд и закусок из овощей.	ПК.6.3., ПК.6.4., ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07
Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы.	ПК.6.3., ПК.6.4., ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07
Приготовление холодных блюд и закусок из мяса.	ПК.6.3., ПК.6.4., ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ по производственной практике

1. ФИО обучающегося, № группы, профессия _____

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес _____

3. Время проведения практики _____

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

№	Вид работ	Количество час.	Качество выполнения работ
1	Ознакомление с предприятием. Соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований. Организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка оборудования. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями: приготовление бутербродов (открытых, закрытых, канапе). Оформление и отпуск бутербродов. Правила проведения бракеража.	6	
2	Организация рабочего места в холодном цехе: выбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, механического оборудования Соблюдение техники безопасности санитарно-гигиенических	6	

	<p>требований.</p> <p>Приготовление салатов из сырых овощей: из свежих огурцов и помидоров, редиса, салат витаминный, из свежей и квашеной капусты.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству салатов. Правила проведения бракеража.</p>		
3	<p>Приготовление салатов из вареных овощей: салат картофельный, картофельный с сельдью, картофельный с грибами. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству салатов. Правила проведения бракеража.</p>	6	
4	<p>Приготовление салатов с рыбой и морепродуктами: салат рыбный деликатесный, рыбный, салат с рыбой горячего копчения, салат с креветками.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, отпуск. Требования к качеству салатов. Правила проведения бракеража</p>	6	
5	<p>Приготовление салатов с мясом, птицей: салат мясной, столичный, с птицей. Способы сервировки и варианты оформления, отпуск и подача.</p> <p>Требования к качеству салатов. Правила проведения бракеража.</p>		
6	<p>Приготовление и оформление винегретов: рыбный, мясной, с сельдью, с грибами, кальмарами. Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Требования к качеству салатов. Правила проведения бракеража. Упаковка готовых блюд на вынос.</p>	6	
7	<p>Приготовление рыбных блюд: жареная рыба под маринадом, студень рыбный.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, отпуск и подача.</p> <p>Требования к качеству холодных блюд. Правила проведения бракеража.</p>	6	
8	<p>Приготовление блюд из рыбы: сельдь с гарниром, сельдь с луком, сельдь рубленая, килька с луком и маслом,</p>	6	

	килька с яйцом и луком, рыба отварная с гарниром и хреном. Способы сервировки и варианты оформления, отпуск и подача. Требования к качеству холодных блюд. Правила проведения бракеража.		
9	Приготовление мясных холодных блюд и закусок: мясо отварное с гарниром, паштет из печени, студень из говядины. Требования к качеству холодных блюд. Правила проведения бракеража.	6	
10	Приготовление блюд и закусок и яиц и сыра: яйца под майонезом с гарниром, рубленые яйца с маслом и луком, яйца, фаршированные сельдью и луком, закуска острая, сулугуни жареный. Требования к качеству, отпуск и подача.	6	
11	Приготовление овощных и грибных закусок: помидоры, фаршированные яйцом и луком; помидоры, фаршированные салатом; икра из кабачков, икра грибная, овощная. Способы сервировки и варианты оформления, отпуск и подача. Требования к качеству	6	
12	Приготовление фирменных и национальных холодных блюд и закусок: Приготовление сложных фирменных и национальных блюд: завиванец из сыра, форшмак, помидоры, фаршированные брынзой и яйцами, закуска «Крымские зори». Отпуск и подача	6	
	Итоговая оценка ПМ06	72	

Работы выполнялись в соответствии с технологией.

Дата

Подпись 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.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Обучающийся

на 1 курсе по профессии 19.01.17 Повар. Кондитер
освоил программу профессионального модуля **ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** в объеме 162 часов. Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-----	-----
УП.06	Дифференцированный зачет	
ПП.06	Дифференцированный зачет	
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Экзамен (квалификационный)	
Коды проверяемых компетенций		Оценка (освоен / не освоен)
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты. ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда. 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		

<p>ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК.4 . Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	
---	--

Председатель экзаменационной комиссии _____

Члены комиссии:

