

Департамент внутренней и кадровой политики  
Областное государственное автономное образовательное  
профессиональное учреждение  
«Белгородский индустриальный колледж»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ  
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление  
сложной холодной кулинарной продукции»**

по специальности  
**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
базовой подготовки**

Белгород, 2020 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю **ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»** разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года.

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_/Котлярова С.В.

Согласовано  
Зам.директора по УМР  
\_\_\_\_\_/Е.Е. Бакалова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Утверждаю  
Зам.директора по УР  
\_\_\_\_\_/ Н.В. Выручаева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_  
От « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Составитель:

преподаватель ОГАПОУ «Белгородского индустриального колледж»  
Котлярова С.В.

преподаватель ОГАПОУ «Белгородского индустриального колледж»

Экспертиза:

(внутренний рецензент) ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж», преподаватель, Володина О.В.

(внешний рецензент) наименование предприятия, должность, ФИО

## I. Паспорт комплекта оценочных средств

### 1. Область применения комплекта оценочных средств

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и составляющих его профессиональных компетенций. А также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

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

### ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»	Экзамен	Тестирование. Оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ
ПП.01 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике
УП.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике

## 1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

### 1.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Таблица 2.1

<i>Профессиональные компетенции</i>	<i>Показатели оценки результатов</i>
<p><b>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- знание вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</li> <li>- точность проведения оценки качества и пищевой ценности продуктов для приготовления бутербродов и холодных закусок;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов, сложных салатов и салатов-коктейлей;</li> <li>- правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов, канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- соответствие вариантов подбора соусной композиции, вин к сложным холодным закускам;</li> <li>- точность проведения оценки качества готовых канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> </ul>
<p><b>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>- точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и гастрономических продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>- правильность проведения расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и закусок;</li> <li>- владение техникой приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>- знание методов сервировки, способов и температуры подачи, правил выбора вина к готовым сложным холодным блюдам и закускам;</li> <li>- точность проведения оценки качества сложных холодных рыбных и мясных блюд и закусок;</li> </ul>
<b>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента соусов и вариантов сочетаемости с ингредиентами холодных блюд и закусок;</li> <li>- правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению сложных соусов;</li> <li>- соответствие вариантов оформления тарелок, декорирование блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- знание методов контроля качества и безопасности использования холодных соусов;</li> </ul>

<b>Результаты освоения (объекты оценивания)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Критерии оценки показателей</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Демонстрация интереса к будущей профессии через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике;</li> <li>– Видение сущности и социальной значимости своей будущей профессии, ее места в социально-экономическом развитии региона и страны</li> <li>– Освоение дополнительных рабочих профессий по профилю ПМ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Положительная</b> динамика в повышении качества обучения по ПМ</li> <li>– <b>Активное</b> участие в НСО, студенческих олимпиадах, научных конференциях, в органах студенческого самоуправления, в социально-проектной деятельности</li> <li>- <b>Активное</b> участие в мероприятиях по профессиональной ориентации школьников</li> </ul>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Определение цели и порядка работы</li> <li>– Обобщение результатов работы</li> <li>– Демонстрация навыков организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения</li> <li>– Анализ рабочей ситуации, текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция собственной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Рациональное</b> распределение времени при выполнении работ</li> <li>-<b>Рациональное</b> планирование своей деятельности</li> <li>- <b>Аргументированная</b> оценка итогов производственной деятельности в сложившейся рабочей ситуации</li> <li>-<b>Оптимальный</b> выбор методов и способов решения</li> </ul>

качество.	деятельности	профессиональных задач
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Демонстрация готовности к принятию решений в различных производственных ситуациях</li> <li>– Соответствие принятых решений целям и задачам профессиональной деятельности</li> <li>– Соблюдение нормативно-правовой базы при принятии решений</li> <li>– Использование различных источников информации, включая электронные</li> <li>– Выбор необходимой информации с учетом целей и задач профессиональной деятельности</li> </ul>	<p><b>Объективный</b> анализ производственной ситуации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Точность и быстрота</b> оценки производственной ситуации</li> <li>– <b>Самостоятельность в принятии</b> оптимальных решений в стандартных и нестандартных ситуациях</li> <li>-<b>Ответственность</b> за принятые решения</li> <li>- <b>Эффективный</b> поиск необходимой информации при самостоятельной работе по ПМ: написании рефератов, докладов, сообщений и т.д.</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Использование различных источников информации, включая электронные</li> <li>– Выбор необходимой информации с учетом целей и задач профессиональной деятельности</li> <li>– Оценка достоверности полученной информации</li> <li>– Структурирование профессиональной информации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Эффективный</b> поиск необходимой информации при самостоятельной работе по ПМ: написании рефератов, докладов, сообщений и т.д.</li> <li>- <b>Целесообразное</b> использование различных источников информации при подготовке к семинарам, лабораторным и практическим занятиям</li> <li>- <b>Оптимальный</b> подбор и использование необходимой информации при выполнении курсовых проектов</li> </ul>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Применение математических методов и ПК в техническом нормировании, проектировании и выполнении чертежей</li> <li>– Демонстрация владения информационными технологиями</li> <li>– Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Грамотное</b> использование информационно-коммуникационных технологий при поиске, обработке и хранению информации</li> <li>- <b>Эффективный</b> поиск необходимой информации при выполнении различных видов исследовательских работ</li> <li>- <b>Результативная</b> работа с различными прикладными программами, Интернет</li> </ul>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Взаимодействие с членами коллектива, преподавателями и мастерами, соблюдение норм этикета и профессиональной этики в ходе освоения профессионального модуля</li> <li>– Терпимость к другим мнениям и позициям</li> <li>– Нахождение продуктивных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Добросовестное</b> выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности</li> <li>– <b>Корректное</b> отношение к членам коллектива в ходе освоения профессионального модуля</li> </ul>

	способов реагирования в конфликтных ситуациях	– <b>Уважительное</b> отношение к преподавателям, мастерам, руководству, представителям потребителей услуг по ТО и ремонту автотранспорта
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	– Демонстрация лидерских качеств – Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля деятельности подчиненных – Демонстрация ответственности за результаты своей работы	- <b>Ответственное</b> отношение к результатам собственной деятельности и итогов работы членов команды – <b>Объективная</b> оценка деятельности членов команды (подчиненных) – <b>Своевременная</b> коррекция собственной деятельности, деятельности подчиненных
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– Анализ собственной деятельности и корректировка траектории роста своего профессионального мастерства – Участие в исследовательской деятельности при выполнении проектов в процессе изучения ПМ – Демонстрация самостоятельного изучения дополнительных источников информации при изучении ПМ	– <b>Самостоятельный</b> , профессионально - ориентированный выбор тематики творческих и практических работ (рефератов, докладов и т.п.) - <b>Систематическое</b> наполнение студентом своего портфолио - <b>Оптимальное</b> планирование последовательности выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики - <b>Активность, инициативность</b> в процессе освоения профессиональной деятельности
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности – Поиск и анализ новых технологий в области организации технического обслуживания, ремонта и восстановления узлов и агрегатов автомобилей отечественного и иностранного производства – Готовность к изучению и использованию новых технологий в профессиональной деятельности	- <b>Грамотный</b> анализ инноваций в области разработки технологических процессов – <b>Постоянный</b> интерес к новейшим технологиям в области организации технического обслуживания, ремонта и восстановления узлов и агрегатов автомобилей – <b>Положительные</b> характеристики с производственной практики

## 2.2. Подготовка и защита портфолио

Тип портфолио \_\_\_\_\_ (портфолио документа, портфолио работ, рефлексивный портфолио, портфолио смешанного типа)

*Проверяемые результаты обучения:*

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка профессиональных компетенций, представленных в таблице 2.1.

### **Состав портфолио:**

#### **1. Титульный лист** (Приложение 1).

#### **2. Обязательные документы:**

- индивидуальные показатели успеваемости: выписки из экзаменационных ведомостей по МДК.02.01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» (Приложение 2, 3);

- ведомость выполнения практических и лабораторных работ по МДК.02.01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» (Приложение 4, 5);

- аттестационный лист по производственной практике;

- дневник производственной практики;

- характеристика с производства.

#### **3. Дополнительные материалы:**

- результаты самостоятельной работы студента по МДК.02.01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»;

- сведения об участии студента в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, конференциях по профилю специальности (копии дипломов, грамот, свидетельств);

- сведения об участии студента в профориентационной работе и представлении колледжа (специальности) в школах города, района;

- документы о поощрении за участие в мероприятиях различного уровня (колледжных, областных, региональных, всероссийских, международных);

- грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения;

- приказы о поощрениях;

- сведения об участии в учебно-полевых сборах (для юношей).

### **Основные требования к портфолио**

#### **1. Требования к оформлению портфолио:**

Портфолио оформляется студентом в течение всего периода освоения программы профессионального модуля (в том числе в период производственной практик) под руководством преподавателей МДК, руководителей производственной практик.

Студент имеет право включать в портфолио дополнительные разделы, материалы, элементы оформления (фотоматериалы, презентации и т.п.), отражающие его индивидуальность. При оформлении портфолио должны соблюдаться следующие требования:

– регулярность ведения;

– достоверность представленных сведений;

– аккуратность и эстетичность оформления;

– целостность и эстетическая завершенность материалов;

– наглядность.

Портфолио оформляется на **бумажном носителе**.

Требования к **бумажным** носителям:

– текстовые документы представляются в форматах Word 200 (doc.) или pdf;

– параметры текстового редактора: поля: верхнее, нижнее – 2 см, левое – 3 см, правое – 1,5 см; шрифт Times New Roman; размер шрифта – 14, межстрочный интервал – одинарный, выравнивание – по ширине, красная строка – 1,25 см;

– в текстах не допускается сокращение названий и наименований;

– все страницы нумеруются (нумерация начинается с титульного листа, номер на титульном листе не ставится);



- портфолио формируется в одной папке-накопителе с файлами.

### **Требования к анализу портфолио**

Анализ портфолио производится экспертной группой после окончания изучения всех элементов профессионального модуля (МДК.02.01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», производственной практики).

Результаты анализа портфолио записываются в бланк (Приложение 6) и представляются при защите портфолио.

### **2. Требования к презентации и защите портфолио**

Защита портфолио осуществляется в устной форме с демонстрацией презентации, выполненной в среде Power Point. В презентации должны быть продублированы документы портфолио (возможен вариант перечисления достижений, документов, фрагменты работ).

При защите портфолио студент демонстрирует умение предоставлять на основе сбалансированных формализованных показателей структурированную и систематизированную информацию о собственном профессиональном развитии, личных достижениях в образовательной деятельности; отвечает на вопросы членов комиссии по существу представленных документов.

## 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1 Задания для оценки освоения МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Тестовая работа по теме: «Салаты – коктейли»

**Вопрос №1.**

В какой посуде подают салаты – коктейли?

- А) В тарелке
- Б) В чашке
- В) В креманке
- Г) В бокале

**Вопрос №2.**

Температура отпуска салатов – коктейлей?

- А) 10 -12. С
- Б) 18 – 20. С
- В) 5 – 8. С
- Г) 4– 5С

**Вопрос №3.**

Чем отличаются салаты – коктейли от других салатов?

- А) Не чем, это такие же салаты
- Б) Тем, что их укладывают слоями
- В) Тем, что их не заправляют
- Г) Тем, что их не оформляют

**Вопрос №4.**

На основании какой нормативно – технической документации готовят салаты – коктейли?

- А) Сборник рецептов
- Б) Технологические карты
- В) Техника – технологическая карта
- Г) Учебник кулинарии

**Вопрос №5.**

Для чего на тарелку, куда ставят креманку, кладут салфетку?

- А) Для красоты
- Б) Чтобы тарелка оставалась чистой
- В) Чтобы креманка не скользила
- Г) Чтобы вытереть вилку

**Вопрос №6.**

К каким блюдам относятся салаты – коктейли?

- А) Холодные блюда и закуски
- Б) Горячие блюда
- В) Гарниры
- Г) десерты

**Вопрос №7.**

На какие группы подразделяются салаты – коктейли?

- А) Закусочные и десертные
- Б) Заливные и горячие закуски
- В) Вареные и припущенные блюда
- Г) Жареные и тушеные

**Вопрос №8.**

Чем согласно нормативно – технической документации оформляются салаты?

- А) Тем, что входит в состав салата
- б) Чем придется
- в) Ничем не оформляют
- Г) майонезом

**Вопрос №9**

Сроки хранения салатов после их заправки?

- А) Сразу подаем
- Б) 30 минут при наличии холода
- В) 4-часа после приготовления
- Г) 6часов после приготовления

**Вопрос №10.**

В каком цеху готовят салаты – коктейли?

- А) в горячем
- Б) в овощном
- В) в холодном
- Г) в мясном

**Ассорти рыбное**

Сколько видов рыбных продуктов входит в состав ассорти рыбного?

- А) не менее трех, четырех видов
- Б) не менее пяти видов
- В) менее семи видов
- Г) не менее восьми видов

Как зачищают себрюгу для приготовления ассорти рыбного?

- А) от кожи
- Б) на чистое филе
- В) от кожи и хрящей
- Г) совсем не зачищают

Какова масса рыбных продуктов в ассорти рыбном?

- А) 75  
 В) 100  
 Б) 80  
 Г) 120

Что подается в качестве гарнира к ассорти рыбному?

- А) рассыпчатые каши  
 В) овощи  
 Б) картофельное пюре  
 Г) макаронные изделия

Выход рыбного ассорти с гарниром?

- А) 200  
 В) 165  
 Б) 210  
 Г) 185

В какой посуде отпускают ассорти рыбное?

- А) мелкой столовой овальной тарелке  
 В) в закусочной тарелке  
 Б) в салатнике  
 Г) в квадратном блюде

Температура подачи ассорти рыбного?

- А) 75С  
 В) 10 – 12С  
 Б) 50С  
 Г) 5-8. С

Вид нарезки рыбных продуктов для ассорти рыбного?

- А) крупным ломтиком  
 В) крупным брусочком  
 Б) крупным кубиком  
 Г) крупной соломкой

В какой посуде подается ассорти рыбное?

- А) в овальном блюде  
 В) в квадратном блюде  
 Б) в круглом блюде  
 Г) блюдо в виде ромба

Маркировка инвентаря для приготовления ассорти рыбного?

- А) Р.С.  
 В) Сельдь  
 Б) Р.В.  
 Г) Рыбная гастрономия

### **Ассорти мясное**

Сколько наименований мясных продуктов входит в состав ассорти мясного?

- А) 2 вида  
 В) не менее 8 видов  
 Б) не менее 3-4 видов  
 Г) 5-6 видов

Какова масса мясных продуктов в ассорти?

- А) 100 грамм  
 В) 75 грамм  
 Б) 85 грамм  
 Г) 150 грамм

Вид нарезки мясных продуктов для ассорти?

- А) соломкой  
 В) кубиком  
 Б) ломтиком  
 Г) брусочек

Что подается в качестве гарнира к ассорти мясному?

- А) макароны отварные  
 В) рассыпчатая каша  
 Б) овощи свежие  
 Г) картофель отварной

Какой соус подается к ассорти мясному?

- А) соус молочный  
 В) соус майонез с корнитоном  
 Б) соус сметанный  
 Г) соус хрен

Посуда для отпуска ассорти мясного?

- А) пирожковая тарелка  
 В) мелкая столовая тарелка  
 Б) овальное блюдо  
 Г) квадратное блюдо

Температура подачи ассорти мясного?

- А) 75С  
 В) 15С  
 Б) 10-12С  
 Г) 14-16С

Маркировка инвентаря для нарезки мясных продуктов?

- А) М.В.  
 В) О.В.  
 Б) Гастрономия  
 Г) М.С.

Можно ли хранить оформленное ассорти в холодильнике?

- А) 30 минут  
 В) 1 час  
 Б) подают сразу  
 Г) 1,5 часа

Когда подается ассорти мясное?

- А) В начале обеда  
 В) в конце обеда  
 Б) В середине обеда  
 Г) на десерт

### Салат картофельный

Вид нарезки картофеля для салата

- А) ломтик  
 В) кубик  
 Б) соломка  
 Г) брусочек

Чем заправляется салат?

- А) майонезом  
 В) горчицей  
 Б) сметаной  
 Г) соусом «южным»

Температура подачи салата?

- А) 5-10С  
 В) 10-12С  
 Б) 7-14С  
 Г) 14-16С

Какой картофель используется в салате?

- А) жареный  
 В) отварной  
 Б) тушеный  
 Г) запеченный

Форма нарезки лука для салата?

- А) дольки  
 В) полукольца  
 Б) кубики  
 Г) соломка

Чем можно заменить в салате репчатый лук?

- А) зеленым луком  
 В) петрушкой  
 Б) укропом  
 Г) сельдереем

Выход салата на одну порцию?

- А) 200грамм  
 В) 300 грамм  
 Б) 150 грамм  
 Г) 50 грамм

В каком виде отвариваем картофель для салата?

- А) в очищенном  
 В) нарезанном  
 Б) не очищенном  
 Г) вообще не отвариваем

В каком цехе готовят салат картофельный?

- А) в овощном  
 В) в горячем  
 Б) в холодном  
 Г) в рыбном

Температура подачи салата картофельного?

- А) 10-12С  
 В) 20-25С  
 Б) 15-18С  
 Г) 28-30С

### Салат из белокочанной капусты

Вид нарезки капусты для салата?

- А) шашки  
 В) соломка  
 Б) крошка  
 Г) брусочек

Какой из овощей входит в состав салата?

- А) хрен  
 В) морковь  
 Б) свекла  
 Г) сельдерей

Что делают с капустой перед заправкой?

- А) перемешивают  
 В) тушат  
 Б) перетирают с солью  
 Г) прогревают

Чем заправляют салат из белокочанной капусты?

- А) сахаром и растительным маслом  
 В) уксусом и растительным маслом  
 Б) сахаром, уксусом и растительным маслом  
 Г) растительным маслом

Какой компонент можно добавить еще в салат?

- А) свежие или моченые яблоки, виноград  
 В) клюкву  
 Б) маринованные сливы  
 Г) свеклу

Температура подачи салата из белокочанной капусты?

- А) 14-16С  
 В) 8-10С  
 Б) 10-12С  
 Г) 5-8С

Вид нарезки моркови для салата из свежей капусты?

- А) соломка  
 В) дольки  
 Б) брусочек  
 Г) ломтик

При подаче, какими продуктами оформляем салат?

- А) зелению  
 В) луком  
 Б) капустой  
 Г) свеклой

В какой посуде отпускаем салат?

- А) в салатнике  
 В) в пирожковой тарелке  
 Б) в порционной тарелке  
 Г) мелкой столовой тарелке

Выход салата из свежей капусты?

- А) 50  
 В) 180  
 Б) 100  
 Г) 200

### Приготовление салата мясного

Вид нарезки продуктов для данного салата?

- А) мелкий кубик  
 В) соломка  
 Б) ломтик  
 Г) долька

Чем заправляем салат мясной?

- А) майонезом с добавлением соуса южного  
 В) растительным маслом  
 Б) майонезом  
 Г) сметаной

Выход салата?

- А) 250  
 В) 150  
 Б) 100  
 Г) 200

В какой посуде подаем салат мясной?

- А) в закусочных тарелках  
 В) салатнике  
 Б) пирожковой тарелке  
 Г) в мелкой столовой тарелке

Какими продуктами оформляем салат?

- А) теми, что входят в состав салата  
 В) вообще не оформляем  
 Б) яркими по цвету овощами  
 Г) майонезом

Хранение салата в заправленном виде?

- А) 1,5 часа  
 В) 0,5 часов  
 Б) 3 часа  
 В) 5 часов

Температура подачи салата?

- А) 14-18  
 В) 80-85  
 б) 10-12  
 Г) 15-20

В каком цехе готовят салат картофельный?

- А) в овощном  
 В) в горячем  
 Б) в холодном  
 Г) в рыбном

Маркировка инвентаря для приготовления салата мясного?

- А) Х.Ц.  
 В) О.В.  
 Б) О.С.  
 Г) М.О.

Какое электрическое оборудование используется для приготовления салата мясного?

- А) электроплита  
 В) электро фритюрница  
 Б) электро шкаф  
 Г) электро взбивалка

### Салат рыбный

Какое филе используем для приготовления салата рыбного?

- А) филе с кожей без позвоночной кости  
 В) филе с кожей и костями  
 Б) Чистое филе  
 Г) Филе с кожей

Тепловая обработка рыбы перед нарезкой?

- А) варка  
 В) припускание  
 Б) жарка  
 Г) запекание

Вид нарезки продуктов?

- А) кубик  
 В) ломтик  
 Б) дольки  
 Г) брусочек

Чем заправляем салат рыбного?

- А) майонезом с добавлением соуса южного      Б) майонезом  
В) растительным маслом      Г) сметаной

Выход салата?

- А) 250      Б) 100  
В) 150      Г) 220

В какой посуде подаем салат рыбный?

- А) в закусочных тарелках      Б) пирожковой тарелке  
В) салатнике      Г) в овальном блюде

Какими продуктами оформляем салат?

- А) теми, что входят в состав салата      Б) яркими по цвету овощами  
В) вообще не оформляем      Г) майонезом

Хранение салата в заправленном виде?

- А) 1,5 часа      Б) 3 часа  
В) 0,5 часов      Г) 5 часов

В каком цехе готовят салат рыбный?

- А) в овощном      Б) в холодном  
В) в горячем      Г) в рыбном

Температура подачи салата?

- А) 14-18      б) 10-12  
В) 80-85      Г) 15-20

### **Салат столичный**

Какое мясо используется для салата столичного?

- А) свинина      Б) говядина  
В) курица      Г) баранина

Вид тепловой обработки курицы?

- А) жарка      Б) варка  
В) тушение      Г) запекание

Вид нарезки продуктов для салата?

- А) мелкий кубик      Б) соломка  
В) ломтик      Г) брусочки

Если огурцы соленые крупные, ваши действия?

- А) припустить      Б) удалить кожуру и крупные семена  
В) отварить      Г) заменить новыми

Чем заправляем салат мясной?

- А) растительным маслом      Б) майонезом  
В) майонезом с добавлением соуса «южного»      Г) сметаной

Чем оформляют салат перед подачей?

- А) отварным яйцом, огурцом и зеленью      Б) зеленью салата  
В) куриным филе      Г) грибами

В какой посуде подаем салат столичный?

- А) в закусочных тарелках      Б) пирожковой тарелке  
В) салатнике      Г) в фужере

На что укладывают приготовленный салат в салатник?

- А) на лист салата      Б) на бумажную салфетку  
В) просто в салатник      Г) на курицу

Температура подачи салата?

- А) 14-18      б) 10-12  
В) 80-85      Г) 15-20

В каком цехе готовят салат столичный?

- А) в овощном      Б) в холодном  
В) в горячем      Г) в рыбном

### **Икра морковная**

Какие овощи входят в состав икры морковной?

- А) морковь, лук, петрушка  
 В) морковь, лук, сельдерей
- Б) морковь, лук  
 Г) свекла, помидоры

Вид тепловой обработки моркови для икры?

- А) отваривание  
 В) тушение
- Б) припускание  
 Г) жарка

Вид нарезки моркови для икры?

- А) кубик  
 В) ломтиком
- Б) соломкой, на терке  
 Г) мелкий кубик

Вид нарезки лука для икры морковной?

- А) кубик  
 В) соломка
- Б) долька  
 Г) брусочек

Какой жир используется для приготовления икры морковной?

- А) растительное масло  
 В) маргарин
- Б) сливочное масло  
 Г) кулинарный жир

Какие компоненты добавляем в конце тушения?

- А) специи, соль, сахар  
 В) уксус, специи, соль, сахар
- Б) уксус, соль, специи  
 Г) лимонная кислота, перец

В каком виде подается икра морковная?

- А) в холодном  
 В) в теплом
- Б) в горячем  
 Г) в ледяном

В каком цехе готовят икру морковную?

- А) в овощном  
 В) в горячем
- Б) в холодном  
 Г) в рыбном

Температура подачи икры морковной?

- А) 14-18  
 В) 80-85
- Б) 10-12  
 Г) 15-20

Какое электрическое оборудование используется для приготовления икры морковной?

- А) электроплита  
 В) электро фритюрница
- Б) электро шкаф  
 Г) электро взбивалка

### **Рыба, фаршированная целиком**

Какая рыба используется для фарширования целиком?

- А) камбала  
 В) карп
- Б) палтус  
 Г) окунь

Где делаем надрез у рыбы для удаления мякоти, костей и внутренностей?

- А) делают разрез на брюшке  
 В) делают разрез с боку
- Б) делают разрез на спине  
 Г) разрез у хвоста

Какой слой мякоти оставляем на коже?

- А) 0,5 см  
 В) 3 см
- Б) 1,5 см  
 Г) 5 см

При измельчении продуктов для фарша, чем необходимо пользоваться?

- А) протирочная машина  
 В) мясорубка
- Б) блендер  
 Г) поварским ножом

Особенность подготовки головы рыбы для фарширования в банкетном исполнении?

- А) удаление языка  
 В) удаление жабер
- Б) удаление глаз  
 Г) удаление зубов

Вид тепловой обработки фаршированной рыбы?

- А) припускание  
 В) варка
- Б) тушение  
 Г) жарка

Какая используется посуда для подачи холодных рыбных блюд?

- А) блюдо овальное  
 В) блюдо квадратное
- Б) блюдо круглое  
 Г) салатник

Температура подачи холодных блюд?

- А) 8-15  
 В) 12-14  
 Б) 10-12  
 Г) 15-18С

С каким гарниром отпускается рыба фаршированная?

- А) с овощами  
 В) с гречневой кашей  
 Б) с картофелем пюре  
 Г) с макаронами отварными

Чтобы придать сочность фарша, что нужно добавить?

- А) майонез  
 В) бульон  
 Б) соус  
 Г) сливочное масло

### **Паштет из печени**

Овощи, входящие в состав паштета?

- А) лук, морковь  
 В) капуста, лук  
 Б) помидоры, лук  
 Г) пастернак, лук

Вид нарезки овощей для паштета?

- А) крупный кубик  
 В) мелкий кубик  
 Б) средний кубик  
 Г) средний ломтик

Жир, используемый для тушения овощей?

- А) сливочное масло  
 В) шпик  
 Б) оливковое масло  
 Г) маргарин

Вид нарезки печени для тушения с овощами?

- А) не нарезать – целиком  
 В) мелким кубиком  
 Б) крупным кубиком  
 Г) брусочкам

К каким блюдам относится паштет из печени?

- А) к мясным горячим  
 В) к холодным  
 б) к рыбным горячим  
 Г) к овощным горячим

При длительной тепловой обработке, что происходит с печенью?

- А) становится мягкая  
 В) становится сочная  
 Б) становится жесткая  
 Г) становится нежная

При помощи какого электрооборудования происходит измельчение печени?

- А) на протирочной машине  
 В) на мясорубке  
 Б) на взбивальной машине  
 Г) на миксере

Сколько раз следует пропустить печень через мясорубку?

- А) 1 раз  
 В) 3 раза  
 Б) 2 раза  
 Г) 4 раза

Для чего паштет прогревают после измельчения?

- А) для вкуса  
 В) для цвета  
 Б) для того, чтобы убить витамины  
 Г) для того, чтобы убить микробы

Срок реализации паштета?

- А) 12 часов  
 В) 24 часа  
 Б) 6 часов  
 Г) 48 часов

### **Рыба под маринадом**

Вид нарезки овощей для маринада?

- А) брусочки  
 В) ломтик  
 Б) соломка  
 Г) кубик

Назовите, какие овощи используются для маринада?

- А) лук, морковь  
 В) сельдерей, морковь  
 Б) лук, свекла  
 Г) капуста, лук

Жир, используемый для пассерования овощей?

- А) маргарин  
 В) растительное масло  
 Б) сливочное масло  
 Г) кулинарный жир

Как разделяем рыбу для данного блюда?

- А) на филе с кожей без костей  
 В) на филе с позвоночной костью  
 Б) на чистое филе  
 Г) на филе с кожей и реберными





- В) тонкая соломка                                      Г) тонкий брусочек
- Соотношение жидкости и желатина для приготовления ланспига?
- А) на 1 литр жидкости 40грамм                                      Б) на 1 литр жидкости 50грамм  
В) на 1 литр жидкости 20грамм                                      Г) на 1 литр жидкости 80грамм
- Какое мясо входит в состав салата столичного?
- А) свинина                                      Б) баранина  
В) телятина                                      Г) птица
- В состав, какого салата входит отварная свекла?
- А) винегрет                                      Б) салат картофельный  
В) салат рыбный                                      Г) салат мясной
- Какой жир используется для приготовления холодных блюд и закусок?
- А) маргарин                                      Б) сливочное масло  
В) растительное масло                                      Г) кулинарный жир
- В какой посуде подается ассорти рыбное?
- А) в овальном блюде                                      Б) в круглом блюде  
В) в квадратном блюде                                      Г) блюдо в виде ромба
- В какой посуде подаются салаты – коктейли?
- А) В тарелке                                      Б) В чашке  
В) В креманке                                      Г) В бокале
- С каким соусом подается заливное из мяса?
- А) соус хрен                                      Б) соус сметанный  
В) соус томатный                                      Г) соус молочный
- Когда подаются холодные блюда и закуски во время обеда?
- А) в середине обеда                                      Б) в конце обеда  
В) в начале обеда                                      Г) на десерт
- Температура отпуска холодных блюд и закусок?
- А) 10-12                                      Б) 12-14  
В) 14-16                                      Г) 16-18
- Сроки реализации холодных блюд и закусок?
- А) 30 минут                                      Б) 1,5 часа  
В) 2 часа                                      Г) 5 часов

**ПЕРЕЧЕНЬ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ ВОПРОСОВ**  
**МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной**  
**кулинарной продукции**

**Специальность: 260807 Технология продукции общественного питания**

1. Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов.

2. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.
3. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы.
4. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы.
5. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе.
6. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок.
7. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса.
8. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы.
9. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из птицы.
10. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.
11. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из овощей.
12. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из грибов.
13. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц.
14. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из сыра.
15. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов.
16. Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок.
17. Варианты оформления блюд из рыбы.
18. Варианты оформления блюд из мяса.
19. Варианты оформления блюд из птицы.
20. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд соусов и заготовок к ним.
21. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции.
22. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.
23. Гидромеханические способы кулинарной обработки продуктов.
24. Массообменные способы кулинарной обработки продуктов.
25. Химические, биохимические, микробиологические способы кулинарной обработки продуктов.
26. Процессы, формирующие качества кулинарной продукции общественного питания (диффузия).
27. Процессы, формирующие качества кулинарной продукции общественного питания (осмос).
28. Процессы, формирующие качества кулинарной продукции общественного питания (набухание).
29. Процессы, формирующие качества кулинарной продукции общественного питания (адгезия).
30. Процессы, формирующие качества кулинарной продукции общественного питания (термомассоперенос).
31. Организация рабочего места в холодном цехе. Микроклимат в холодном цехе.

32. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.
33. Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов.
34. Технология приготовления холодных блюд из сырых овощей. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
35. Технология приготовления холодных блюд из вареных овощей. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
36. Технология приготовления холодных блюд из рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
37. Технология приготовления холодных блюд из не нерыбных продуктов моря. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
38. Технология приготовления холодных блюд из мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
39. Технология приготовления холодных блюд из сыра. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
40. Технология приготовления холодных блюд из яиц. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
41. Технология приготовления холодных блюд из грибов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
42. Технология приготовления соусов для сложных холодных блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
43. Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из рыбы.
44. Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, рыбного желе и нерыбного сырья.
45. Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из мяса, мясных продуктов и птицы.
46. Машины для обработки и нарезки овощей и картофеля; Техника безопасности при эксплуатации оборудования.
47. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.
48. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.
49. Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных блюд.
50. Техника приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов.
51. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы.
52. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из мяса.
53. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из птицы.
54. Требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них.
55. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов.
56. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов.
57. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.
58. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.
59. Правила соусной композиции сложных холодных соусов.
60. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов.
61. Технология приготовления канапе легких и сложных холодных закусок.

62. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов.

## **4. Оценка по учебно-производственной практике**

### **4.1. Общие положения**

Целью оценки по учебно-производственной практике является оценка профессиональных и общих компетенций; практического опыта и умений.

Оценка по учебно-производственной практике выставляется на основании результатов выполнения комплексной практической работы и данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

1. ФИО студента \_\_\_\_\_
2. Группа \_\_\_\_\_
3. Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
4. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес  
\_\_\_\_\_

5. Время проведения практики \_\_\_\_\_

Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

№ П/П	Виды работ	Количество час.	Качество выполнения работ
<b>Приготовление и отпуск соусов, бутербродов и закусок из овощей и яиц</b>		<b>12</b>	
1	Отработка навыков приготовления соусов на растительном масле, масляных смесей к холодным блюдам и закускам, а так же заправок на растительном масле к холодным блюдам и закускам. Отработка навыков приготовления соусов на уксусе к холодным блюдам и закускам. Ознакомление с соусами промышленного производства и их применением к холодным блюдам и закускам. Отработка способов декорирования блюд сложными холодными соусами.	4	
2	Отработка навыков приготовления гарниров к холодным блюдам и закускам.	2	
3	Отработка навыков приготовления сложных бутербродов.	2	
4	Отработка навыков приготовления сложных салатов и приготовления сложных закусок из овощей.	2	
5	Отработка навыков приготовления сложных закусок из яиц и сыра.	2	
<b>Приготовление и отпуск сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья</b>		<b>12</b>	
6	Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы	6	
7	Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок нерыбного водного сырья	4	
8	Отработка способов декорирования и подачи	2	

	холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья		
<b>Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы</b>		<b>18</b>	
9	Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов.	6	
10	Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.	6	
11	Отработка способов декорирования и подачи сложных холодных блюд и закусок из птицы и мяса	6	
<b>Приготовление и отпуск горячих закусок</b>		<b>12</b>	
12	Отработка навыков приготовления соусов для горячих закусок.	2	
13	Отработка навыков приготовления горячих закусок из овощей, грибов, яиц, из рыбы и морепродуктов, из мяса, мясопродуктов и птицы.	6	
14	Ознакомление с правилами подачи горячих закусок.	2	
15	<b>Ознакомление с методами контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции и готовых горячих закусок. Оценка качества приготовленных холодных блюд и горячих закусок из овощей, грибов, яиц, рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы.</b>	2	

**Итого часов: 54 часов**

**Итоговая оценка** \_\_\_\_\_

Руководитель  
производственной практики  
от предприятия

\_\_\_\_\_ (подпись)

(Ф.И.О.)  
Начальник ОК

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

(М.П.)



Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Белгородский индустриальный колледж»

## ДНЕВНИК

### Производственной практики

по профессиональному модулю

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

За 2 курс 20 -20 учебного года

1. ФИО студента \_\_\_\_\_
2. Группа \_\_\_\_\_
3. Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Руководитель  
Учебной практики  
от предприятия

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Руководитель  
Учебной практики  
от ОГАПОУ БИК

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

### Содержание и виды ежедневных работ по производственной практике.

Дата	Виды работ и индивидуальных заданий	Кол-во часов	Оценка	Подписи (наставника от предприятия)
<b>Тема 1.1. Приготовление и отпуск соусов, бутербродов и закусок из овощей и яиц</b>				
	Отработка навыков приготовления соусов на растительном масле, масляных смесей к холодным блюдам и закускам, а так же заправок на растительном масле к холодным блюдам и закускам. Отработка навыков приготовления соусов на уксусе к холодным блюдам и закускам. Ознакомление с соусами промышленного производства и их применением к холодным блюдам и закускам. Отработка способов декорирования блюд сложными холодными соусами.	4		
	Отработка навыков приготовления гарниров к холодным блюдам и закускам.	2		
	Отработка навыков приготовления сложных бутербродов.	2		
	Отработка навыков приготовления сложных салатов и приготовления сложных закусок из овощей.	2		
	Отработка навыков приготовления сложных закусок из яиц и сыра.	2		
<b>Тема 1.2. Приготовление и отпуск сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья</b>				
	Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы	6		
	Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок нерыбного водного сырья	4		
	Отработка способов декорирования и подачи холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	2		
<b>Тема 1.3. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы</b>				
	Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов.	6		
	Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.	6		

	Отработка способов декорирования и подачи сложных холодных блюд и закусок из птицы и мяса	6		
<b>Тема 1.4. Приготовление и отпуск горячих закусок</b>				
	Отработка навыков приготовления соусов для горячих закусок.	2		
	Отработка навыков приготовления горячих закусок из овощей, грибов, яиц, из рыбы и морепродуктов, из мяса, мясопродуктов и птицы.	6		
	Ознакомление с правилами подачи горячих закусок.	2		
	Ознакомление с методами контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции и готовых горячих закусок. Оценка качества приготовленных холодных блюд и горячих закусок из овощей, грибов, яиц, рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы.	2		
	<b>Всего</b>	<b>54</b>		

Руководитель производственной

практики от предприятия: \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

(подпись)

Начальник ОК « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(М.П.)

Руководитель производственной

практики от колледжа: \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

(подпись)



## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

6. ФИО студента \_\_\_\_\_
7. Группа \_\_\_\_\_
8. Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
9. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес  
\_\_\_\_\_
10. Время проведения практики \_\_\_\_\_

Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

№ п/п	Виды работ	Количество часов	Качество выполнения работ
<b>Приготовление и отпуск соусов, бутербродов и закусок из овощей и яиц</b>		<b>12</b>	
1	ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в холодном цехе доготовочного предприятия	2	
2	выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов	4	
3	приготовление соусов, бутербродов, легких и сложных холодных закусок	6	
<b>Приготовление и отпуск сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья</b>		<b>6</b>	
4	выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2	
5	приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	4	
<b>Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы</b>		<b>12</b>	
6	выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы	6	
7	приготовление сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы	6	
<b>Приготовление и отпуск горячих закусок</b>		<b>6</b>	
8	выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих закусок	2	
9	приготовление и отпуск горячих закусок	4	

**Итого часов: 36 часов**

**Итоговая оценка** \_\_\_\_\_

Руководитель учебной практики  
от предприятия \_\_\_\_\_

(подпись)

(Ф.И.О.)

Начальник ОК

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. (М.П.)



Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Белгородский индустриальный колледж»

**ДНЕВНИК**

**Учебной практики**

по профессиональному модулю

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

За 2 курс 20 -20 учебного года

1. ФИО студента \_\_\_\_\_
2. Группа \_\_\_\_\_
3. Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Руководитель  
Учебной практики  
от предприятия

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Руководитель  
Учебной практики  
от ОГАПОУ БИК

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

### Содержание и виды ежедневных работ по учебной практике.

Дата	Виды работ и индивидуальных заданий	Кол -во часо в	Оценка	Подписи (наставника от предприятия )
<b>Тема 1.1. Приготовление и отпуск соусов, бутербродов и закусок из овощей и яиц</b>				
	ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в холодном цехе доготовочного предприятия;	2		
	выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	4		
	приготовление соусов, бутербродов, легких и сложных холодных закусок.	6		
<b>Тема 1.2. Приготовление и отпуск сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья</b>				
	выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2		
	приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	4		
<b>Тема 1.3. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы</b>				
	выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы;	6		
	приготовление сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.	6		
<b>Тема 1.4. Приготовление и отпуск горячих закусок</b>				
	выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих закусок	2		
	приготовление и отпуск горячих закусок	4		
	<b>Всего</b>	<b>36</b>		

Руководитель  
учебной практики  
от предприятия

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Начальник ОК « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

(М.П.)

Руководитель производственной  
практики от колледжа: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

(подпись)



## Оценочная ведомость по профессиональному модулю

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

*код и наименование профессионального модуля*

ФИО \_\_\_\_\_

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

*код и наименование*

освоил(а) программу профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

*наименование профессионального модуля*

в объеме 90 час. с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля ПМ.02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»» (Показатели оценки результатов освоения профессионального модуля представлены в приложении 1)

Элемент модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 02.01. Технология приготовленной сложной холодной кулинарной продукции	Экзамен	
УП.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет	
ПП.02 Производственная практика	Дифференцированный зачет	
Коды проверяемых компетенций		Оценка (освоен/не освоен)
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.		
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		
ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и		

качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	

Дата «\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

**Подписи членов экзаменационной комиссии:**

ОГАПОУ «БИК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

**Эксперты от работодателя:**

\_\_\_\_\_  
(место работы)

\_\_\_\_\_  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

## 5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

### I. Паспорт

#### Назначение:

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

По специальности 260807 Технология продукции общественного питания

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

### II. Задания для экзаменуемого

#### Вариант № 1

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко

Время выполнения задания-30-40 мин.

Задание

Приготовить салат из свежих помидоров и яблок №50/1.

Приготовить рабочее место и сырьё для салата. Дать органолептическую оценку приготовленного салата последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

#### Вариант №2

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко.

Время выполнения задания-30-40 мин.

Задание

Приготовить салат из свежих помидоров и сладким перцем №51/3

Приготовить рабочее место и сырьё для салата. Дать органолептическую оценку приготовленного салата последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

#### Вариант №3

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко

Время выполнения задания-30-40 мин.

Задание

Приготовить салат «Весна» №52/3

Приготовить рабочее место и сырьё для салата. Дать органолептическую оценку приготовленного салата последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

#### Вариант №4

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко.  
Время выполнения задания-30-40 мин.

Задание

Приготовить салат из сырых овощей №53/3

Приготовить рабочее место и сырье для салата. Дать органолептическую оценку приготовленного салата последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

#### Вариант №5

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко  
Время выполнения задания-30-40 мин.

Задание

Приготовить салат картофельный №58

Приготовить рабочее место и сырье для салата. Дать органолептическую оценку приготовленного салата последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

#### Вариант №6

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко.  
Время выполнения задания-30-40 мин.

Задание

Приготовить салат из белокочанной капусты №61/3

Приготовить рабочее место и сырье для салата. Дать органолептическую оценку приготовленного салата последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

#### Вариант №8

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко.  
Время выполнения задания-30-40 мин.

Задание

Приготовить салат «Летний» №57/3

Приготовить рабочее место и сырье для салата. Дать органолептическую оценку приготовленного салата последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

#### Вариант №7 .

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко  
Время выполнения задания-30-40 мин.

Задание

Приготовить салат редис с огурцами и яйцом №56/3

Приготовить рабочее место и сырье для салата. Дать органолептическую оценку приготовленного салата последующим показателям: внешний вид

цвет, консистенция, вкус и запах.

#### Вариант №9

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко

Время выполнения задания-30-40 мин.

#### Задание

Приготовить салат витаминный №63/3

Приготовить рабочее место и сырье для салата. Дать органолептическую оценку приготовленного салата последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

#### Вариант № 10

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко.

Время выполнения задания-30-40 мин.

#### Задание

Приготовить салат из моркови, или из морковки с яблоками, или финиками, или черносливом №72/3

Приготовить рабочее место и сырье для салата. Дать органолептическую оценку приготовленного салата последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

#### Вариант № 11

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко

Время выполнения задания-30-40 мин.

#### Задание

Приготовить винегрет овощной №75

Приготовить рабочее место и сырье для салата. Дать органолептическую оценку приготовленного салата последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

#### Вариант № 12

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко.

Время выполнения задания-30-40 мин.

#### Задание

Приготовить салат яичный №77

Приготовить рабочее место и сырье для салата. Дать органолептическую оценку приготовленного салата последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

#### Вариант №13

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко

Время выполнения задания-30-40 мин.

#### Задание

Приготовить рубленые яйца с маслом и луком №79

Приготовить рабочее место и сырье для закуски. Дать органолептическую оценку приготовленной закуске последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

#### Вариант №14

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко. Время выполнения задания-30-40 мин.

#### Задание

Приготовить салат из свеклы с черносливом, орехами, и чесноком №82  
Приготовить рабочее место и сырье для салата. Дать органолептическую оценку приготовленного салата последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

#### Вариант №15

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко. Время выполнения задания-30-40 мин.

#### Задание

Приготовить салат из моркови с орехами и медом №85 Приготовить рабочее место и сырье для салата. Дать органолептическую оценку приготовленному салату последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

#### Вариант №16

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко. Время выполнения-задания-30-40 мин.

#### Задание

Приготовить салат-коктейль с ветчиной и сыром №91  
Приготовить рабочее место и сырье для салата. Дать органолептическую оценку приготовленного салата последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

#### Вариант № 17

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко. Время выполнения задания-30-40 мин.

#### Задание

Приготовить салат-коктейль с курицей и фруктами №92 Приготовить рабочее место и сырье для салата. Дать органолептическую оценку приготовленному салату последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

#### Вариант № 18

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко. Время выполнения задания-30-40 мин.

#### Задание

Приготовить салат из цветной капусты, помидоров и зелени №96/3  
Приготовить рабочее место и сырье для салата. Дать органолептическую оценку приготовленного салата последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

Вариант №19

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко  
Время выполнения задания-30-40 мин.

Задание

Приготовить салат из сыра, яблок и огурцов №99  
Приготовить рабочее место и сырье для салата. Дать органолептическую оценку приготовленному салату последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

Вариант №20

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко.  
Время выполнения задания-30-40 мин.

Задание

Приготовить Салат-коктейль овощной №89  
Приготовить рабочее место и сырье для закуски. Дать органолептическую оценку приготовленной закуске последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

Вариант №21

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко  
Время выполнения задания-30-40 мин.

Задание

Приготовить сельдь с картофелем и маслом №1 16.  
Приготовить рабочее место и сырье для закуски. Дать органолептическую оценку приготовленной закуске последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

Вариант №22

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко.  
Время выполнения задания-30-40 мин.

Задание

Приготовить сельдь с гарниром № 1 15/3  
Приготовить рабочее место и сырье для закуски. Дать органолептическую оценку приготовленной закуске последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

Вариант №23

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко  
Время выполнения задания-30-40 мин.

Задание

Приготовить сельдь с луком №117

Приготовить рабочее место и сырье для закуски. Дать органолептическую оценку приготовленной закуске последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

Преподаватель:

#### Вариант №24

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко.

Время выполнения задания-30-40 мин.

#### Задание

Приготовить жареную рыбу под маринадом №121

Приготовить рабочее место и сырье для закуски. Дать органолептическую оценку приготовленной закуске последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

#### Вариант №25

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко

Время выполнения задания-30-40 мин.

#### Задание

Приготовить салат из свежих помидоров №48/1

Приготовить рабочее место и сырье для салата. Дать органолептическую оценку приготовленному салату последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

#### Вариант №26

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко.

Время выполнения задания-30-40 мин.

#### Задание

Приготовить салат из свежих помидоров и огурцов №49/1 Приготовить рабочее место и сырье для закуски. Дать органолептическую оценку приготовленного салата последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

#### Вариант № 27

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко

Время выполнения задания-30-40 мин.

#### Задание

Приготовить бутерброд с гастрономическими продуктами №5/2 Приготовить рабочее место и сырье для закуски. Дать органолептическую оценку приготовленной закуске последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

#### Вариант №28

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко.



Время выполнения задания-30-40 мин.

Задание

Приготовить салат из зеленого лука №47/1

Приготовить рабочее место и сырье для салата. Дать органолептическую оценку приготовленного салата последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

Вариант №29

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко

Время выполнения задания-30-40 мин.

Задание

Приготовить салат зеленый №42/2

Приготовить рабочее место и сырье для закуски. Дать органолептическую оценку приготовленной закуске последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

Вариант №30

Внимательно прочитайте задания.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, практикум «Технология приготовления пищи» Н.Э. Харченко.

Время выполнения задания-30-40 мин.

Задание

Приготовить салат зеленый с огурцами №43/1

Приготовить рабочее место и сырье для салата. Дать органолептическую оценку приготовленного салата последующим показателям: внешний вид цвет, консистенция, вкус и запах.

### III. Пакет экзаменатора

Количество вариантов заданий для экзаменуемых – 30.

Время выполнения задания 30-40 мин.

Литература для учащегося:

Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий,

Учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Оборудование:

- универсальный привод со сменными механизмами ПМ-11;
- машина для нарезки гастрономических товаров МРГ -300;
- слайсеры;
- блендер;
- машина для нарезки хлеба МРХ -200;
- производственные столы
- холодильные шкафы;
- моечная ванна,
- весы настольные,
- разделочные доски, ножи.

Инвентарь, инструменты, посуда: функциональные емкости, разделочные доски с маркировкой «ОС», «ОВ» «Гастрономия», ножи поварской тройки с маркировкой «ОС», «ОВ» «Гастрономия», мерный стакан, лотки для готовых полуфабрикатов.

### III б. Критерии оценки:

Выполнения задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам,
- рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Характеристика продукта/процесса (критерии оценки: описание эталона качества; заданного алгоритма; этапов выполнения задания) и отметка о выполнении / невыполнении.

Группа, Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

### Экспертный лист

Показатели		Выполнил	Не выполнил
1.	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте		
2.	Наличие полного комплекта санитарной одежды		
<b>Организация рабочего места</b>			
3.	Санитарная подготовка рабочего места		
4.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды		
5.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня		
<b>Подготовка сырья</b>			
6.	Проверка качества сырья (органолептическим способом качество продуктов)		
7.	Отмеривание и отвешивание сырья		
8.	Подготовка сырья (просеивание, протираание и др.)		
9.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда		
10.	Рациональное распределение рабочего времени		
11.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности		
12.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены		
<b>Подача блюда</b>			
13.	Правильный подбор посуды для подачи блюда		
14.	Соблюдение правил порционирования блюда		
15.	Соответствие выхода блюда		
16.	Соблюдение температура подачи блюда		
17.	Оформление блюда		
18.	С элементами новизны оформлено блюдо		
<b>Бракераж блюда</b>			
19.	Умение провести бракераж блюда		
20.	Умение исправить недостатки блюда		
<b>Итого выполнено показателей:</b>			

### Критерии оценки выполнения ПМ

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 80 % показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 16 показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

## Оценочная ведомость по профессиональному модулю

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

*код и наименование профессионального модуля*

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на 2 курсе по специальности 260807 Технология продукции общественного питания

*код и наименование*

освоил(а) программу профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

*наименование профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_ час. с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля ПМ.02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» (Показатели оценки результатов освоения профессионального модуля представлены в приложении 1)

Элемент модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 02.01. Технология приготовленной сложной холодной кулинарной продукции	Экзамен	
ПП.02 Производственная практика	Дифференцированный зачет	
Коды проверяемых компетенций		Оценка (освоен/не освоен)
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.		
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		
ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные		

технологии в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	
Оценка	

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Подписи членов экзаменационной комиссии:**

ОГБОУ СПО «БИК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

**Эксперты от работодателя:**

\_\_\_\_\_  
(место работы)

\_\_\_\_\_  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Областное государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
«Белгородский индустриальный колледж»

**ПОРТФОЛИО**  
**результатов учебной деятельности при изучении**  
**профессионального модуля**  
**ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной**  
**холодной кулинарной продукции»**

в рамках основной профессиональной образовательной программы  
по специальности СПО

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Студента группы \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Преподаватели:  
МДК.02.01. Технология приготовления  
сложной холодной  
кулинарной продукции \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Руководитель производственной практики \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Белгород, 20\_\_

**Ведомость практических занятий  
по МДК02.01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной  
продукции»**

Наименование темы	Наименование занятий	Отметка о выполнении работы
<b>1.1 Организация и технология приготовления соусов, бутербродов, легких и сложных холодных закусок</b>	<b>Практическая работа №1</b> Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления соусов, бутербродов и сложных закусок.	
	<b>Практическая работа №2</b> Расчет сырья для холодных блюд и закусок.	
	<b>Практическая работа №3</b> Разработка ассортимента соусов, сложных холодных закусок.	
	<b>Практическая работа №4</b> Решение ситуационных задач	
<b>1.2 Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Практическая работа №5</b> Решение ситуационных задач.	
<b>1.3 Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы</b>		
<b>1.4 Организация и технология приготовления горячих закусок</b>	<b>Практическая работа №6</b> Разработка ассортимента горячих закусок	
<b>1.5 Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</b>	<b>Практическая работа №7</b> Проведение бракеражных исследований приготовленной сложной холодной кулинарной продукции по основным показателям качества.	

**Ведомость лабораторных работ  
по МДК02.01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной  
продукции»**

Наименование темы	Наименование занятий	Отметка о выполнении работы
<b>1.1 Организация и технология приготовления соусов, бутербродов, легких и сложных холодных закусок</b>	<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление сложных бутербродов, канапе и закусок из хлеба.	
	<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление сложных салатов и салатов – коктейлей	
	<b>Лабораторная работа №3</b> Приготовление сложных закусок из овощей и грибов.	
	<b>Лабораторная работа №4</b> Приготовление сложных закусок из яиц и сыра.	
<b>1.2 Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Лабораторная работа №5</b> Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии.	
	<b>Лабораторная работа №6</b> Приготовление сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.	
<b>1.3 Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы</b>	<b>Лабораторная работа №7</b> Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы	
	<b>Лабораторная работа №8</b> Приготовление заказных и банкетных холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.	
<b>1.4 Организация и технология приготовления горячих закусок</b>	<b>Лабораторная работа №9</b> Приготовление горячих закусок из овощей, грибов, яиц.	
	<b>Лабораторная работа №10</b> Приготовление горячих закусок из рыбы, мяса, мясопродуктов и птицы.	



**Бланк  
анализа портфолио**

№ п/п	Элемент портфолио	Наличие (да/нет)	Соответствие требованиям к оформлению портфолио (соответствует полностью/ частично, не соответствует)
1.	Титульный лист		
2.	Индивидуальные показатели успеваемости		
3.	Сведения о курсовом проектировании		
4.	Ведомость выполнения практических и лабораторных работ		
5.	Аттестационный лист по учебной практике		
6.	Аттестационный лист по производственной практике		
7.	Дневник производственной практики		
8.	Характеристика с производства		
	<b>Дополнительные материалы</b>		
9.	Результаты самостоятельной работы студента		
10.	Сведения об участии студента в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, конференциях по профилю специальности		
11.	Сведения об участии студента в профориентационной работе		
12.	Документы о поощрении за участие в мероприятиях различного уровня		
13.	Сведения об участии в учебно-полевых сборах (для юношей).		
14.	<i>Другое</i>		

Председатель экспертной группы \_\_\_\_\_

(подпись)

(Ф.И.О.)

Члены экспертной группы: \_\_\_\_\_

(подпись)

(Ф.И.О.)

(подпись)

(Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.