

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Забайкальский государственный колледж»

СОГЛАСОВАНО

«11» сентября 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
В. А. Лисовская

«11» сентября 2021 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

программа подготовки специалистов среднего звена
(ППССЗ)
по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Чита 2021

Разработчики:

О.Ю. Беглярова, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»;

Н.А. Ноздрина, мастер производственного обучения ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».

Эксперты от работодателя:

ООО РК «Эльдорадо»

(место работы)

Генеральный директор

(занимаемая должность)


И.В. Кравцов

(инициалы, фамилия)

Программа рассмотрена

на заседании П(Ц)К Дисциплин профессионального цикла № 3

протокол № 10 от «24» ноября 2014 г.

Председатель П(Ц)К:  Е.М. Игуменова

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт комплекта оценочных средств	4
1.1 Область применения	4
1.1.1 Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта	4
1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ	10
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППСЗ при освоении профессионального модуля	11
1.2.2 Организация контроля и оценки освоения ПМ	11
2 Комплекты заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК 06.01 (текущий, промежуточный контроль и итоговая аттестация)	13
3 Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта на учебной и производственной практиках (текущий контроль)	16
4 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для экзамена квалификационного	17
4.1 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду деятельности	17
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Оценочная ведомость по профессиональному модулю	25
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 Форма аттестационного листа по учебной практике	28
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 Форма аттестационного листа по производственной практике	29

1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ 03 является программой подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППССЗ в целом.

1.1.1 Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК), соответствующих виду деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной сфере.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

33 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

34 рецептуры, современные методы приготовления; варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

35 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

37 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

38 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен приобрести практический опыт:

ПО1 разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО4 подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО6 контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО7 контроль хранения и расхода продуктов.

Декомпозиция ПК до элементарных знаний и умений и элементов практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС путем кодирования, обозначающего логические связи: знание - умение - практический опыт - компетенция по следующей форме:

Таблица 1

ПК	Основные показатели оценки результатов	Практический опыт (ПО)	Элементы умений (У)	Элементы знаний (З)
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>ОПОР 1 Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> <p>ОПОР 2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними.</p> <p>ОПОР 3 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ОПОР 4 организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	ПО3	У4	31 32
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>ОПОР 5 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p>ОПОР 6 рецептуры, современные методы приготовления; варианты оформления и подачи холодных</p>	ПО1 ПО2 ПО4 ПО5 ПО6 ПО7	У1 У2 У3 У5 У6 У7	33 34 35 36 37

<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских,</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p>ОПОР 7 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции</p> <p>ОПОР 8 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции</p> <p>ОПОР 9 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты</p> <p>ОПОР 10 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>ОПОР 11 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 12 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности</p> <p>ОПОР 13 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям</p> <p>ОПОР 14 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p>ОПОР 15 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости</p>			
--	---	--	--	--

<p>брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p>ОПОР 16 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>ОПОР 17 разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 18 разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p> <p>ОПОР 19 подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p>ОПОР 20 упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности</p> <p>ОПОР 21 контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции</p> <p>ОПОР 22 контроль хранения и расхода продуктов</p>			
--	--	--	--	--

1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Периодичность промежуточной аттестации определяется рабочим учебным планом по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Формами текущего контроля по ПМ 01 являются лабораторные и практические занятия.

Формами промежуточной аттестации по ПМ 03 являются:

- дифференцированный зачет;
- экзамен по МДК;
- дифференцированный зачет по ученой практике;
- дифференцированный зачет по производственной практике.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося за семестр.

При освоении программы профессионального модуля в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный).

Результаты текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося фиксируются оценками: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно), «зачтено», «не зачтено», «освоен», «не освоен».

- Оценка «5» ставится в случае, если полно раскрыто содержание учебного материала; правильно и полно даны определения и раскрыто содержание понятий, верно использована терминология; для доказательства использованы различные умения, выводы из наблюдений и опытов; ответ самостоятельный.

- Оценка «4» ставится, если раскрыто содержание материала, правильно даны определения, понятия и использованы научные термины, ответ в основном самостоятельный, но допущена неполнота определений, не влияющая на их смысл, и/или незначительные нарушения последовательности изложения, и/или незначительные неточности при использовании терминологии или в выводах.

- Оценка «3» ставится, если продемонстрировано усвоение основного содержания учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не использованы выводы и обобщения из наблюдения и опытов, допущены существенные ошибки при их изложении, допущены ошибки и неточности в использовании терминологии, определении понятий.

- Оценка «2» ставится, если основное содержание учебного материала не раскрыто, не даны ответы на вспомогательные вопросы преподавателя, допущены грубые ошибки в определении понятий и в использовании терминологии.

- Оценка «зачтено» ставится в случае, если продемонстрировано усвоение основного (базового) содержания учебного материала.

- Оценка «не зачтено» ставится, если основное (базовое) содержание учебного материала не раскрыто, не даны ответы на вспомогательные вопросы преподавателя, допущены грубые ошибки в определении понятий и в использовании терминологии.

- Оценка «освоен» фиксируется при оценивании профессионального модуля в случае, если общие и профессиональные компетенции освоены, студент самостоятельно может осуществлять определенный вид профессиональной деятельности и подтверждается оценкой по 5 – бальной системе.

- Оценка «не освоен» ставится при оценивании профессионального модуля, если общие и профессиональные компетенции не освоены, либо освоены на уровне, недостаточном для самостоятельного выполнения определенного вида деятельности и подтверждается неудовлетворительной оценкой.

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ППССЗ при освоении профессионального модуля

Таблица 2

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	дифференцированный зачет
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	экзамен
Учебная практика	дифференцированный зачет
Производственная практика	дифференцированный зачет
ПМ 03	Экзамен (квалификационный)

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ 03

Выполнение лабораторных и практических занятий обучающимися направлено на закрепление теоретического материала по конкретным темам ПМ 03.«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и формирование практического опыта; умений применять полученные знания в практической деятельности. В ходе занятий обучающиеся самостоятельно проводят наблюдения,

оценивают полученные результаты, анализируют ход работы, делают выводы и обобщения, ведут исследования, оформляют отчет по лабораторным и практическим занятиям. На основании отчета по выполненному практическому занятию в журнал успеваемости выставляется оценка.

К дифференцированному зачету по ПМ 03 допускаются обучающиеся, прошедшие обучение и текущую аттестацию в соответствии с учебным планом.

Форма проведения дифференцированного зачета по ПМ 03 – устная. Вопросы для зачета составлены на основе рабочей программы ПМ 03.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов их прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Формой аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет, который проводится в виде заключительной конференции.

Обучающийся допускается к зачету при условии положительного аттестационного листа об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием.

Обучающиеся, не прошедшие производственную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к экзамену квалификационному.

Экзамен квалификационный (ЭК) представляет собой совокупность регламентирующих процедур, посредством которых экспертами-экзаменаторами производится оценивание профессиональной квалификации или ее части (совокупности компетенций) обучающихся, завершивших обучение по профессиональному модулю ППСЗ.

ЭК проводится непосредственно по завершению обучения по профессиональному модулю, в последнем семестре его освоения.

Условием допуска к ЭК является успешное освоение обучающимися всех структурных единиц модуля: междисциплинарного курса, учебной и производственной практики (по профилю специальности), каждая из которых завершается дифференцированным зачетом, выполнение курсовой работы.

ЭК проводятся комиссией, в состав которой входят: представитель работодателя (председатель комиссии), преподаватели (члены комиссии).

2 КОМПЛЕКТЫ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И УСВОЕНИЯ ЗНАНИЙ ПО МДК 03.01 И МДК 03.02 (ТЕКУЩИЙ, ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ И ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ)

Задание 1 Практическое занятие по теме 1.1 Организация производственного процесса.

Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Проверяемые результаты: У4, ПО3, З1, З2.

Задание 2 Лабораторное занятие по теме 1.2 Производство холодных соусов и заправок сложного ассортимента.

Приготовление, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства.

Приготовление, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре.

Проверяемые результаты: У 1, У2, У3, У4, У 5, ПО 1, ПО 2, ПО3, ПО5.

Задание 3 Лабораторное занятие по теме 1.3 Производство холодных закусок несложного ассортимента.

Комбинирование различных способов и приготовление, варианты подачи масляных смесей.

Проверяемые результаты: У 1, У2, У3, У4, У 5, ПО 1, ПО 2, ПО3, ПО5.

Задание 4 Лабораторное занятие по теме 1.3 Производство холодных закусок несложного ассортимента.

Приготовление канапе несложного ассортимента.

Эстетичная упаковка, подготовка канапе для отпуска на вынос

Проверяемые результаты: У 1, У2, У3, У4, У 5, ПО 1, ПО 2, ПО3, ПО5.

Задание 5 Лабораторное занятие по теме 1.3 Производство холодных закусок несложного ассортимента.

Приготовление холодных закусок несложного ассортимента.

Эстетичная упаковка, подготовка холодных закусок для отпуска на вынос **Проверяемые результаты: У 1, У2, У3, У4, У 5, ПО 1, ПО 2, ПО3, ПО5.**

Задание 6 Лабораторное занятие по теме 2.1 Производство холодных закусок сложного ассортимента.

Приготовление, варианты подачи бутербродов, гастрономических товаров и консервов (порциями), холодных закусок из овощей, грибов и яиц.

Проверяемые результаты: У 1, У2, У3, У4, У 5, ПО 1, ПО 2, ПО3, ПО5.

Задание 7 Лабораторное занятие по теме 2.1 Производство холодных закусок сложного ассортимента.

Приготовление корзиночек, волованов с различными наполнителями, варианты подачи.

Проверяемые результаты: У 1, У2, У3, У4, У 5, ПО 1, ПО 2, ПОЗ, ПО5.

Задание 8 Лабораторное занятие по теме 2.1 Производство холодных закусок сложного ассортимента.

Приготовление холодных закусок сложного ассортимента.

Варианты подачи холодных закусок сложного ассортимента.

Проверяемые результаты: У 1, У2, У3, У4, У 5, ПО 1, ПО 2, ПОЗ, ПО5.

Задание 9 Лабораторное занятие по теме 2.1 Производство холодных закусок сложного ассортимента.

Разработка и адаптация технологических карт.

Проверяемые результаты:

Задание 10 Тест по теме 2.1 Холодные закуски сложного ассортимента.

Проверяемые результаты: У.5; У.6; У.7; 3.4; 3.5; 3.6; 3.7; 3.8.

Задание 11 Лабораторное занятие по теме 2.2 Производство салатов и винегретов сложного ассортимента

Приготовление, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.

Проверяемые результаты: У 1, У2, У3, У4, У 5, ПО 1, ПО 2, ПОЗ, ПО5.

Задание 12 Лабораторное занятие по теме 2.2 Производство салатов и винегретов сложного ассортимента

Приготовление, варианты подачи салатов сложного ассортимента из мяса и мясопродуктов.

Проверяемые результаты: У 1, У2, У3, У4, У 5, ПО 1, ПО 2, ПОЗ, ПО5.

Задание 13 Лабораторное занятие по теме 2.2 Производство салатов и винегретов сложного ассортимента

Приготовление, варианты подачи салатов сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья.

Проверяемые результаты: У 1, У2, У3, У4, У 5, ПО 1, ПО 2, ПОЗ, ПО5.

Задание 14 Лабораторное занятие по теме 2.2 Производство салатов и винегретов сложного ассортимента

Приготовление, варианты подачи салатов сложного ассортимента (несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов; закусочных салатов; десертных салатов).

Проверяемые результаты: У 1, У2, У3, У4, У 5, ПО 1, ПО 2, ПОЗ, ПО5.

Задание 15 Тест по теме 2.2 Салаты и винегреты сложного ассортимента.

Проверяемые результаты: У.5; У.6; У.7; 3.4; 3.5; 3.6; 3.7; 3.8..

Задание 16 Лабораторное занятие по теме 2.3 Производство холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента Приготовление холодных блюд из рыбы сложного ассортимента.

Проверяемые результаты: У 1, У2, У3, У4, У 5, ПО 1, ПО 2,ПО3, ПО5.

Задание 17 Лабораторное занятие по теме 2.3 Производство холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

Проверяемые результаты: У 1, У2, У3, У4, У 5, ПО 1, ПО 2,ПО3, ПО5.

Задание 18 Лабораторное занятие по теме 2.4 Производство холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента Приготовление холодных блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента.

Проверяемые результаты: У 1, У2, У3, У4, У 5, ПО 1, ПО 2,ПО3, ПО5.

Задание 19 Лабораторное занятие по теме 2.4 Производство холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента Приготовление холодных блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента.

Проверяемые результаты: У 1, У2, У3, У4, У 5, ПО 1, ПО 2,ПО3, ПО5.

Задание 20 Лабораторное занятие по теме 2.4 Производство холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента Приготовление холодных блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента.

Проверяемые результаты: У 1, У2, У3, У4, У 5, ПО 1, ПО 2,ПО3, ПО5.

Задание 21 Лабораторное занятие по теме 2.4 Производство холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента Приготовление холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

Проверяемые результаты: У 1, У2, У3, У4, У 5, ПО 1, ПО 2,ПО3, ПО5.

Задание 22 Лабораторное занятие по теме 2.4 Производство холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента Приготовление холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

Проверяемые результаты: У 1, У2, У3, У4, У 5, ПО 1, ПО 2,ПО3, ПО5.

Задание 23 Лабораторное занятие по теме 2.4 Производство холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента Творческое оформление и эстетичная подача холодных блюд и закусок.

Украшение сложных холодных блюд и закусок.

Проверяемые результаты: У 1, У2, У3, У4, У 5, ПО 1, ПО 2, ПО3, ПО5.

Задание 24 Тест по теме 2.4 Холодные блюда и закуски из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

Проверяемые результаты: У.5; У.6; У.7; 3.4; 3.5; 3.6; 3.7; 3.8.

Задание 25

Экзамен по МДК 03.02

Проверяемые результаты: 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7.

3 ПРИОБРЕТЕНИЕ В ХОДЕ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА НА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКАХ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ)

Таблица 3

Виды работ (ВР№)	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
Учебная практика	
ВР № 1	ПК 3.1-3.7, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-7.
ВР № 2	ПК 3.1-3.7, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-7.
ВР № 3	ПК 3.1-3.7, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-7
ВР № 4	ПК 3.1-3.7, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-7
ВР № 5	ПК 3.1-3.7, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-7
ВР № 6	ПК 3.1-3.7, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-7
Производственная практика	
ВР № 1	ПК 3.1-3.7, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-7
ВР № 2	ПК 3.1-3.7, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-7
ВР №3	ПК 3.1-3.7, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-7
ВР №4	ПК 3.1-3.7, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-7
ВР №5	ПК 3.1-3.7, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-7
ВР №6	ПК 3.1-3.7, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-7

**4 КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ
СФОРМИРОВАННОСТИ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ВИДУ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА
КВАЛИФИКАЦИОННОГО (ДАЛЕЕ – ЭК)**

Таблица 4

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7. ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10 11	ОПОР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13,14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,22.	К

**4.1 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду деятельности
В СОСТАВ КОМПЛЕКТА ВХОДЯТ ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ
ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ**

Количество вариантов по количеству обучающихся

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ОК 1-11

Инструкция:

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Выполните задания, соблюдая последовательность. во время выполнения задания используйте сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.
- 3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут;
- кухонный инвентарь, Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности.

Типовое задание:

- 1 Составить технологическую карту по установленной форме (бланк 1);
- 2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций, т.е. составить Наряд – заказ (бланк 2);
- 3 Приготовить блюдо в количестве 3 порций;
- 4 Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии для дегустации.

Вариант задания № 1

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления Корзиночек с салатом.
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций Корзиночек с салатом, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить корзиночки с салатом в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 2

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления Галантина из рыбы б)
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций Галантина из рыбы , заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить Галантин из рыбы в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 3

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления Салата «Цада»
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций Салата «Цада», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить Салат «Цада» в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 4

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления Заливного из домашней птицы.
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций Заливного из домашней птицы., заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить Заливное из домашней птицы. в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 5

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления Филе из кур фаршированного.
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций Филе из кур фаршированного, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить Филе из кур фаршированное в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 6

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления закусок из овощей и грибов.
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций закуски из овощей и грибов, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить закуску из овощей и грибов в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 7

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления сложного салата из мяса.
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций сложного салата из мяса, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить сложный салат из мяса в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 8

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления сложного салата из рыбы.
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций сложного салата из рыбы, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить сложный салат из рыбы в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 9

Часть А

а) Составить технологическую карту для приготовления сложного салата из нерыбного водного сырья.

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций сложного салата из нерыбного водного сырья, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить сложный салат из нерыбного водного сырья в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 10

Часть А

а) Составить технологическую карту для приготовления курицы галантин.

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций курицы галантин, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить курицу галантин в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 11

Часть А

а) Составить технологическую карту для приготовления холодных блюд из мяса.

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций холодных блюд из мяса, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить холодное блюдо из мяса в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 12

Часть А

а) Составить технологическую карту для приготовления холодных блюд из птицы.

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций холодных блюд из птицы, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить холодное блюдо из птицы в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 13

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления валованов с начинкой.
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций валованов с начинкой, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить валованы с начинкой в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 14

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления сложных канапе.
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций сложных канапе, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить сложные канапе в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 15

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления рулетиков из птицы
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций рулетиков из птицы, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить рулетики из птицы в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 16

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления роллов.
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций роллов, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить роллы в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 17

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления заливного из рыбы.
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций заливного из рыбы, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить заливное из рыбы в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 18

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления винегрета.
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций винегрета, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить винегрет в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 19

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления рыбы заливной.
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций рыбы заливной, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить рыбу заливную в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 20

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления рыбы фаршированной.
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций рыбы фаршированной, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить рыбу фаршированную в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 21

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления языка заливного.
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций языка заливного, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить язык заливной в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 22

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления салата из нерыбного водного сырья.
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций салата из нерыбного водного сырья, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить салат из нерыбного водного сырья в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 23

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления закрытых бутербродов.
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций закрытых бутербродов, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить закрытые бутерброды в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 24

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления салата-коктейля.
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций салата коктейля, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить салат-коктейль в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 25**Часть А**

а) Составить технологическую карту для приготовления паштета из куриной печени.

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций паштета из куриной печени, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить паштет из куриной печени в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Номер и краткое содержание задания (формулировка типового задания)	Количество вариантов (пакетов) заданий	Время выполнения задания (мин/час)
<p>Часть А</p> <p>а) Составить технологическую карту по установленной форме (Приложение 3);</p> <p>б) рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций, т.е. составить Наряд – заказ (Приложение 4).</p> <p>Часть Б</p> <p>а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций;</p> <p>б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.</p>	25	360/6
<p>Условия выполнения заданий</p> <p>Требования охраны труда: инструктаж по охране труда при работе в лаборатории.</p> <p>Оборудование: рабочий стол, стул, канцелярские принадлежности, калькулятор, технологическое оборудование, кухонная посуда, инвентарь.</p> <p>Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сборники рецептов блюд, - Интернет – ресурсы. <p>Рекомендации по проведению оценки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки. 2 Ознакомьтесь с бланками документов. 3 Создайте доброжелательную обстановку. 4 Не вмешивайтесь в ход выполнения задания. 		

Заканчивается экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю заполнением индивидуальной **ОЦЕНОЧНОЙ ВЕДОМОСТИ** (на каждого экзаменуемого)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МОДУЛЮ****ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

обучающийся на 3 курсе по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело

освоил(а) программу профессионального модуля

ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

в объеме часа с « » 20 г. по « » 20 г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	
УП	ДЗ	
ПП	ДЗ	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Проверяемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (освоен / не освоен)
ПК.3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий	
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи	
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости,	
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных	

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

Оценка уровня подготовки _____

Вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Дата ____ . ____ .20__ г.

Председатель

экзаменационной комиссии _____

Члены комиссии:

Секретарь _____

(_____)

(_____)

(_____)

(_____)

(_____)

(_____)

Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) на __ курсе по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

успешно прошел(ла) учебную практику по
ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

в объеме __ часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

в _____

(наименование организации)

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (соответствует/ не соответствует)
1	
2	
3	
4	
5	

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики

В ходе учебной практики обучающийся(аяся) приобрел(а) практические умения по видам деятельности:

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Заслуживает оценки _____;

«__» _____ 20__ г.

Заместитель директора по УПР _____

Руководитель практики _____

Лаптева О.А.

Ноздрина Н.В.

Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) на __ курсе по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

успешно прошел(ла) производственную практику по
ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

в объеме __ часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

в

(наименование организации)

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (соответствует/ не соответствует)
1	
2	
3	
4	
5	

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики

В ходе производственной практики обучающийся(аяся) приобрел(а) практические умения по видам деятельности:

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Заслуживает оценки _____;

«__» _____ 20__ г.

Заместитель директора по УПР _____

Лаптева О.А.

Руководитель практики от предприятия _____