

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

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯ-
ЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИ-
МЕНТА**

профессия
43.01.09 Повар, кондитер

Советск,
2019 год

СОГЛАСОВАНО

зав. по УМР
И.А. Ивашкина
30.08.2019 года

Контрольно-оценочные средства разработаны:

- на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений 43.00.00 Сервис и туризм;
- примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

Разработчик:

Машкова О.А., преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрены на заседании кафедры «Технологии продуктов питания и торговли»,
Протокол № 01 от 29 августа 2019 года *ОИ*

Рекомендованы методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж». Протокол №1 от 30 августа 2019 года

СОГЛАСОВАНЫ:
Генеральный директор
ООО «ЛЮВИНОР»
Л.И. Гаврилова
Л.И. Гаврилова



1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Назначение:

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	именование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 2.9.	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<i>Практический опыт</i>	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
<i>Умения</i>	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
<i>Знания</i>	Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимента, рецептов, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд,

2 КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

2.1 Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные доклады, проектов, конкурсы, викторины.

2.2 Задания для оценки освоения МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Вариант 1

1. Корнеплод -

- а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

2. Кольраби – овощ

- а) капустный; б) луковый; в) пряный.

3. Стручковый перец относится к _____ группе овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

- а) свекла, морковь; б) чеснок, лук; в) картофель, огурец; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла-

- а) картофель, тыква; б) сельдерей, петрушка; в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.

6. Корнеплод, содержащий каротин -

- а) свекла; б) сельдерей; в) морковь; г) редька.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- | | |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству; | а) очистка; |
| 2) Распределение по размерам; | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений; | в) мытье; |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) калибровка. |

8. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают

- а) бочоночки; б) стружку; в) чесночки; г) шарики.

9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:

- а) длина 4-5 см, сечение 2 мм; б) длина 3-4 см, сечение 1 см; в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

10. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления

- а) супов; б) салатов; в) гарниров к холодным блюдам.

11. Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанный

- а) стружкой; б) чесночками; в) бочонками.

12. Очищают от кожицы редис

- а) красный; б) белый.

- 13. Овощи обрабатывают в:**
а) доготовочном цехе б) овощном складе в) заготовочном цехе
- 14. Пассерование - обжаривание продукта при t:**
а) 120°; б) 150°; в) 75°
- 15. Шашки – форма нарезки**
а) репчатого лука; б) белокочанной капусты; в) свеклы.
- 16. Комбинированные способы тепловой обработки**
а) ошпаривание б) запекание в) термостатирование
- 17. При какой температуре свёртываются белки**
а) 75° б) 90° в) 70°
- 18. Перезрелые помидоры используют**
а) для салатов; б) для фарширования; в) для приготовления супов.
- 19. Клейстеризация крахмала происходит при температуре**
а) 90° б) 100° в) 70°
- 20. В воде хранят**
а) очищенный картофель; б) очищенную морковь; в) зелень петрушки.
- 21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде**
а) с открытой крышкой; б) с закрытой крышкой.
- 22. Большая продолжительность варки**
а) на пару; б) в воде.
- 23. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:**
а) горячим; б) теплым; в) остывшим.
- 24. Для варки в молоке, картофель нарезают**
а) брусочками; б) ломтиками; в) кубиками.
- 25. При температуре 170-180° С овощи жарят**
а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.
- 26. Для жарки из отварного, картофель нарезают**
а) брусочками; б) ломтиками; в) кружочками.
- 27. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?**
а) картофель не обсушили; б) картофель крупно нарезали; в) картофель посыпали солью.
- 28. Какой вид не относится к основным способам тепловой обработки**
а) жарка во фритюре; б) запекание; в) жарка основным способом;
- 29. Температура в жарочном шкафу**
а) 90° б) 120-150° в) 160-170°
- 30. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников**
а) бланширование б) припускание в) варка

- 31. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?**
 а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.
- 32. При какой температуре подают горячие супы**
 А) 70...75⁰С
 Б) 40...50⁰С
 В) 80...85⁰С;
- 33. Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении супов**
 А) припускание
 Б) варка
 В) пассерование
- 34. Готовые блюда могут храниться на мармите**
 а) 1 час б) 2-3 часа 12 в) часов
- 35. Температура отпуска горячих овощных блюд**
 а) не ниже 65⁰С; б) не ниже 55⁰С; в) не ниже 74⁰С.
- 36.** Для чего предназначено суповое отделение, перечислить оборудование и инвентарь
- 37.** Организация работы овощного цеха, зарисовать схему
- 38.** Состав бракеражной комиссии
- 39.** Правила мытья кухонной посуды
- 40.** В каких случаях бракеража ставится оценка удовлетворительно (пример)

Вариант № 2.

1. Корнеплод –

- а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

2. Брокколи – овощ

- а) плодовой; б) капустный; в) десертный.

3. Чечевица относится к _____ подгруппе овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

- а) картофель, огурец; б) чеснок, хрен; в) баклажан, фасоль; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и

- а) огурец, фасоль; б) свекла, капуста; в) петрушка, сельдерей; эфирные масла - г) морковь, редис.

6. Каротин содержится

- а) в картофеле; б) в капусте; в) в моркови; г) в свекле.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- | | |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству; | а) калибровка; |
| 2) Распределение по размерам; | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений; | в) мытье; |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) очистка. |

8. Не является сложной формой нарезки картофеля

- а) дольки; б) стружка; в) бочонки
г) чесночки.

9. Размеры картофеля, нарезанного соломкой

- а) длина 4-5 см, сечение 1 см; б) длина 3-4 см, сечение 2 мм; в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.

10. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают

- а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками.

11. Горячий цех находится рядом с

- а) моечной столовой посуды б) складскими помещениями в) раздачей

12. Не очищают от кожицы редис

- а) красный; б) белый.

13. С какой целью овощи для супов пассеруют

- А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий
Б) сокращения продолжительности варки
В) изменения консистенции?

14. Ломтики картофеля можно получить

- а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.

15. Шашки – форма нарезки

- а) цветной капусты; б) белокочанной капусты; в) кольраби.

16. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке?

- А) придают вкус и аромат
Б) придают цвет
В) повышают калорийность

17. Форма нарезки репчатого лука согласно использованию:

- | | |
|------------|--------------------------------|
| полукольца | а) для фаршей, крупяных супов; |
| | б) жарки во фритюре. |
| | в) для соусов, супов; |
| | г) для шашлыков, |

18. Припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей

- а) тушение б) брезирование
в) припускание

19. Перезрелые помидоры используют

- а) для фарширования; б) для приготовления соусов; в) для салатов.

20. В воде хранят

- а) очищенный картофель; б) очищенную свеклу; в) зелень укропа.

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

- а) с закрытой крышкой; б) с открытой крышкой.

22. Жирорастворимые витамины

- а) А, С, РР и В б) А, Д, Е, К

23. Глицерин и жирные кислоты это

- А) жир Б) углеводы В) Экстрактивные вещества

24. Минеральные вещества при t обработке

- а) растворяются б) переходят в отвар в) придают вкус и аромат

25. Альбумины и глабулины это

- а) белки б) углеводы в) красящиеся вещества

26. При температуре 250-270° С овощи

- а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.

27. Термостатирование это

- А. Вспомогательный приём комбинированный Б.

28. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы

- а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

29. Жарка во фритюре

- а) 160-170⁰; б) 90⁰ в) 120-150⁰ г) 160-180⁰

30. Процесс карамелизации происходит при температуре

- а) 45⁰ б) 100⁰ в) 150-160⁰

31 . При какой температуре подают горячие вторые блюда?

- А) 60...65⁰С
Б) 70...75⁰С
В) 80...85⁰С

32. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой

- а) ОС; б) ОВ; в) ОК.

33. Кухонную посуду моют в ваннах

- а) в 3 б) в 2 в) в 4

34. Морковь пассеруют

а) для перехода в жир красящих веществ;

в) для сохранения аромата.

35. Горячие овощные блюда хранят на раздаче

а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов

36. Для чего предназначено соусное отделение, перечислить оборудование и инвентарь

37. Организация работы мясного цеха, зарисовать схему

38. В чём заключается работа бракеражной комиссии

39. Правило мытья столовой посуды

40. В каких случаях бракеража ставится оценка хорошо (пример)

б) для улучшения вкуса;

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы МДК 02.01

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	Б	1	А
2	А	2	Б
3	плодовые	3	бобовые
4	Б	4	Б
5	Б	5	В
6	В	6	В
7	1-Б 2-Г 3-В 4-А	7	1-Б 2-А 3-В 4-Г
8	Г	8	А
9	Б	9	В
10	А	10	Г
11	В	11	В
12	Б	12	А
13	В	13	А
14	А	14	Г
15	Б	15	Б
16	Б	16	А
17	В	17	В
18	В	18	А
19	Б	19	Б
20	А	20	А
21	Б	21	А
22	А	22	Б
23	А	23	А
24	В	24	Б
25	Б	25	А
26	В	26	В
27	А	27	А
28	Б	28	Б
29	В	29	Г
30	Б	30	В
31	В	31	А
32	А	32	В
33	В	33	Б
34	Б	34	А
35	А	35	В

Критерии оценок тестовой работы –

30-35 – отметка «Отлично»

25-29 – отметка «Хорошо»

24– отметка «Удовлетворительно»

Менее 24 – отметка «Неудовлетворительно»

2.3 Задания для оценки освоения МДК.02.02 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1 вариант

1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

2. Определите производственную деятельность заготовочных предприятий

а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

3. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

4. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

2 вариант.

1. Правила эксплуатации электрических плит.

2. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

а) работающие на сырье 2-3 наименований;

б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;

в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

3. Организация работы овощного цеха.

4. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.

3 вариант.

1. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

2. Дать характеристику производственной деятельности столовой.

3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.

- а) разнообразные блюда,
- б) различные полуфабрикаты;
- в) продукция из определенного вида сырья

4. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

4 вариант.

1.Перечислить виды холодильного оборудования.

2.Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

3.Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

- а) для большей загрузки в рабочую камеру;
- б) для равномерной очистки;
- в) для быстрой загрузки.

4.Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Эталон ответов

1 вариант.

1.в).

2.Универсальные приводы, хлеборезки, слайсер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.

3. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд ; приготовления гарниров к супам

2 вариант.

1.Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.

2. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.

3.в).

4. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся , кондитерская электрическая печь.

3 вариант.

1. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента..

2.в).

3.Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электрические плиты, жарочные

шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.

4. Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона, меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

4 вариант.

1. Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.

2. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жиловке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.

3.б)

4.1. Не допускать перегрузки холодильного оборудования.

2. Не ставить горячую продукцию.

3. Периодически производить санитарную обработку оборудования.

4. Не очищать испаритель механически, только размораживание.

3. Экзамен по модулю

Экзамен по модулю включает:

Комплексное практическое задание.

Итогом экзамена является однозначное решение: оценка. Для вынесения положительного заключения об освоении ВД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе профессионального модуля.

В состав КОС входит: паспорт, условия для проведения экзамена, задания для экзаменуемых, пакет экзаменатора.

Условия для проведения экзамена

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном цехе. Задания предусматривают освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Время выполнения задания - 6 академических часа без перерыва.

III. Задания для экзаменуемых

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 1

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 360 мин.

Задание варианта № 1.

Приготовить **щи из квашеной капусты, бефстроганов, картофель жареный**

Вариант № 2

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 360 мин.

Задание варианта № 2.

Приготовить **Рассольник Московский, рыба тушеная, картофельное пюре, омлет смешанны**

Вариант № 3

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 360 мин.

Задание варианта № 3.

Приготовить **Суп с клёцками капуста тушеная с мясом, соус молочный, биточки рисовые.**

Вариант № 4

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 360 мин.

Задание варианта № 4.

Приготовить **Щи из св.капусты, голубцы с мясным фаршем, лапшевник с творогом**

Вариант № 5

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 360 мин.

Задание варианта б

Приготовить **борщ, плов из баранины, запеканка творожная**

Вариант № 6

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 360 мин.

Задание варианта б.

Приготовить **борщ украинский, соус сметанный, котлеты морковные**

Вариант № 7

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 360 мин.

Задание варианта 7.

Приготовить **суп гороховый, рыбные котлеты, яйца отварные без скорлупы.**

Вариант № 8

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 360 мин.

Задание варианта 8.

Приготовить **щи из квашенной капусты, рыба запеченная по русски, вареники, соус сметанный**

Вариант № 9

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 360 мин.

Задание варианта 9.

Приготовить **солянка, сырники из творога, оладьи, сладкий соус.**

Вариант № 10

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 360 мин.

Задание варианта 10

Приготовить **рассольник ленинградский, азу по татарски, дрожжевые пончики,**

Вариант № 11

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 360 мин.

Задание варианта 11.

Приготовить **щи зелёные, биточки рубленые, макароны отварные, соус луковый**

Вариант № 12

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 360 мин.

Задание варианта 12.

Приготовить **щи из свежей капусты, рыба припущенная с овощами, маринад**

Вариант № 13

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 360 мин.

Задание варианта 13

Приготовить **суп с макаронными изд., азу, вареники ленивые, соус сметанный**

Вариант № 14

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 360 мин.

Задание варианта 14

Приготовить **суп с крупой, котлета по киевски, картофель фри,**

Вариант № 15

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 360 мин.

Задание варианта 15

Приготовить **зразы картофельные, ячница глазунья, соус белый паровой.**

Вариант № 16

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 360 мин.

Задание варианта 16

Приготовить **Солянку сборную мясную, тельное, рис отварной, соус польский**

Вариант № 17

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 360 мин.

Задание варианта 17

Приготовить **Рассольник домашний, рулет рыбный, картофель по деревенски**

Вариант № 18

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 360 мин.

Задание варианта 18

Приготовить **Щи из квашеной капусты, зразы мясные, капуста тушёная**

Вариант № 19

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 360 мин.

Задание варианта 19

Приготовить **Борщ Сибирский, котлеты мясные, макароны отварные, соус красный с корнишонами**

Вариант № 20

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 360 мин.

Задание варианта 20

Приготовить **Борщ по - флотски, рагу овощное, сырники**

Вариант № 21

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 360 мин.

Задание варианта 21

Приготовить **Щи уральские, жаркое домашнее, блины с припёком**

Экзаменационные билеты

Билет № 1

- Общие сведения о супах
- Технологический процесс приготовления щей.
- Технологический процесс приготовления сладких соусов
- Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления щей.
- Правила проведения бракеража блюда.

Билет № 2

- Дайте общую характеристику сладким соусам. Правила подачи, требования к качеству.
- Технологический процесс приготовления бульонов. Виды бульонов.
- Технологический процесс приготовления грибных соусов.
- Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бульонов.
- Правила проведения бракеража соуса грибного.

Билет № 3

- Дайте общую характеристику борщей. Правила подачи, требования к качеству.
- Технологический процесс приготовления суп- лапша домашняя. Правила подачи, требования к качеству.
- Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов.
- Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления борщей.
- Способы сервировки и варианты оформления супов.

Билет № 4

- Дайте общую характеристику соусам на уксусе. Правила подачи, требования к качеству.
- Технологический процесс приготовления Борщей.
- Технологический процесс приготовления соусов сметанных, его производные.
- Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления соусов сметанных.
- Правила хранения борщей.

Билет № 5

- Дайте общую характеристику супов пюре. Правила подачи, требования к качеству.
- Технологический процесс приготовления Солянок
- Технологический процесс приготовления голландского соуса. Правила подачи, требования к качеству.
- Перечислите оборудование, необходимые для приготовления солянок.
- Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей для солянок.

Билет № 6

- Дайте общую характеристику красным соусам. Правила подачи, требования к качеству.
- Технологический процесс приготовления Рассольников.
- Технологический процесс приготовления масляных смесей.
- Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления рассольников.
- Температурный режим и правила приготовления масляных смесей.

Билет № 7

- Дайте общую характеристику овощных и крупяных супов. Правила подачи, требования к качеству.
- Технологический процесс приготовления прозрачных супов.
- Технологический процесс приготовления майонеза. Правила подачи, требования к качеству.
- Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления майонеза

- Правила проведения бракеража блюд.

Билет № 8

- Дайте общую характеристику яично-масляных соусов. Правила подачи, требования к качеству.
- Технологический процесс приготовления супов овощных.
- Технологический процесс приготовления соуса красного основного с грибами. Правила подачи, требования к качеству.
- Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления супов овощных
- Способы сервировки и варианты оформления супов.

Билет № 9

- Дайте общую характеристику холодным соусам. Правила подачи, требования к качеству.
- Технологический процесс приготовления окрошки овощной. Правила подачи, требования к качеству.
- Технологический процесс приготовления соусов молочных.
- Перечислите оборудование для приготовления окрошки овощей.
- Правила хранения молочных соусов.

Билет № 10

- Дайте общую характеристику белым соусам. Правила подачи, требования к качеству.
- Технологический процесс приготовления супов картофельных.
- Технологический процесс приготовления маринада овощного. Правила подачи, требования к качеству.
- Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления маринада овощного.
- Правила охраны труда и техники безопасности при работе в горячем цехе.

Билет № 11

- Дайте общую характеристику молочным соусам. Правила подачи, требования к качеству.
- Технологический процесс приготовления супов с крупами.
- Технологический процесс приготовления соуса томатного с грибами. Правила подачи, требования к качеству.
- Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления супов с крупами.
- Температурный режим и правила подачи супов.

Билет № 12

- Технология приготовления рыбы, жаренной в тесте (орли).
- Технология приготовления рыбы отварной звеньями.
- Технология приготовления рыбы припущенной: целиком.
- Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления рыбы, жаренной в тесте (орли).
- Правила хранения готовых рыбных блюд.

Билет № 13

- Дайте общую характеристику щей. Правила подачи, требования к качеству.
- Технологический процесс приготовления супов с макаронными изделиями
- Технологический процесс приготовления холодных соусов.
- Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления супов с макаронными изделиями.
- Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей для щей.

Билет № 14

- Дайте общую характеристику грибным соусам. Правила подачи, требования к качеству.
- Технологический процесс приготовления супов молочных.
- Технологический процесс приготовления желе.

- Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления желе.
- Правила проведения бракеража желе.

Билет № 15

- Дайте общую характеристику рассольников. Правила подачи, требования к качеству.
- Технологический процесс приготовления соусов на уксусе.
- Технологический процесс приготовления супа полевого. Правила подачи, требования к качеству.
- Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления соусов на уксусе.
- Правила охраны труда и техники безопасности при работе в горячем цехе.

Билет № 16

- Дайте общую характеристику солянок. Правила подачи, требования к качеству.
- Технологический процесс приготовления белого соуса основного на мясном бульоне, его производные.
- Технологический процесс приготовления солянки грибной.
- Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления соусов.
- Правила проведения бракеража солянок

Билет № 17

- Технология приготовления рыбы жареной по-ленинградски.
- Технология приготовления: рыба жареная с зеленым маслом.
- Технология приготовления рыбы припущенной: звеньями.
- Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления рыбы жареной по-ленинградски.
- Способы минимизации отходов при разделки рыбы

Билет № 18

- Дайте общую характеристику холодных супов. Правила подачи, требования к качеству.
- Технологический процесс приготовления сладких супов.
- Технологический процесс приготовления белого соуса основного на рыбном бульоне, его производные.
- Перечислите оборудование, необходимые для приготовления холодных супов.
- Способы сервировки и варианты оформления сладких супов.

Билет № 19

- Ассортимент красных соусов. Характеристика основного сырья для красных соусов.
- Технология приготовления соуса красного с корнишонами.
- Технология приготовления «Супа харчо». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
- Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления супа харчо.
- Правила проведения бракеража блюд.

Билет № 20

- Правила варки и приготовление бульона коричневого.
- Технология приготовления соуса парового.
- Технология приготовления солянки домашней.
- Перечислите оборудование для приготовления супов.
- Правила хранения супов.

Билет № 21

- Требования к организации рабочего места для приготовления супов.
- Технология приготовления солянки рыбной.
- Технология приготовления грибного отвара.
- Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления солянок.

- Температурный режим и правила хранения солянок.

Билет № 22

- Ассортимент супов из круп.
- Технология приготовления суп картофельный.
- Технология приготовления солянки мясной.
- Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления супов.
- Способы минимизации отходов при нарезке и обработке мясных продуктов для солянок.

Билет № 23

- Способы подготовки свеклы для борщей.
- Технология приготовления соуса красного кисло-сладкого.
- Технология приготовления борщ Московский.
- Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления борщей.
- Правила хранения и подачи борщей.

Билет № 24

- Технология приготовления отваров крупяных.
- Технология приготовления Щи из свежей капусты.
- Технология приготовления соуса молочного.
- Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления щей.
- Температурный режим и правила приготовления супов.

Билет № 25

- Технология приготовления соуса сметанного.
- Технология приготовления рассольник Ленинградский.
- Технология приготовления бульона фюме.
- Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления супов.
- Способы сервировки и варианты оформления рассольников.

3. Практические задания для оценивания обучающихся по учебной практике

Билеты по учебной практике

Билет № 1 Щи из свежей капусты.

Билет № 2 Щи из кислой капусты.

Билет № 3 Борщ Украинский.

Билет № 4 Борщ Московский.

Билет № 5 Солянка грибная.

Билет № 6 Солянка мясная.

Билет № 7 Солянка домашняя.

Билет № 8 Солянка рыбная.

Билет № 9 Соус сметанный.

Билет № 10 Соус красный основной.

Билет № 11 Соус белый основной

Билет № 12 Соус грибной.

Билет № 13 Суп картофельный.

Билет № 14 Суп – лапша домашняя.

Билет № 15 Суп – харчо.

Билет № 16 Приготовление и отпуск мяса отварного, две порции.

Билет № 17 Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском, две порции.

Билет № 18 Приготовление и отпуск бифштекса натурального, две порции.

Билет № 19 Приготовление и отпуск эскалопа из свинины, две порции.

Билет № 20 Приготовление и отпуск бефстроганов, две порции.

4. Практические задания для оценивания обучающихся по производственной практике

Билет № 1 Приготовление и отпуск поджарки, две порции.

Билет №2 Приготовление и отпуск мяса шпигованного, две порции.

Билет № 3 Приготовление и отпуск говядины в кисло-сладком соусе, две порции.

Билет № 4 Приготовление и отпуск жаркого по-домашнему, две порции.

Билет № 5 Приготовление и отпуск гуляша, две порции

Билет № 6 Приготовление и отпуск азу, две порции.

Билет № 7 Котлеты рыбные с гарниром.

Билет № 8 Биточки рыбные с гарниром.

Билет № 9 Зразы рыбные с овощами.

Билет №10 Рыбы отварная порционным куском с овощами.

Билет № 11 Рыбы припущенная в томате.

Билет № 12 Рыбы припущенная в белом соусе.

Билет №13 Рыба жареная с луком по - Ленинградски.

Билет № 14 Рыба жареная с зеленым маслом.

Билет №15 Рыба жареная целиком.

Билет № 16 Рыба жареная порционным куском с гарниром.

Билет № 17 Рыба жареная по - Волжски.

Билет № 18 Зразы донские.

Билет № 19 . Рыба запеченная по - русски.

Билет №20 Рыба запеченная в сметанном соусе с грибами.

5. Подготовка и защита портфолио

Общие компетенции ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05, ОК 06., ОК 07., ОК 09. ОК 10 формируются в процессе освоения ППКРС в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля оценивается положительная динамика их формирования, которая подтверждаются артефактами портфолио.

5.1. Тип портфолио – портфолио смешанный

(творческие работы, проекты, рефераты, документы, грамоты, приказы об участии в конкурсах, внеклассных мероприятиях, соревнованиях)

Состав портфолио:

1. Титульный лист (ФИО, год рождения)
 2. Сводная ведомость оценок выполнения тестовых заданий по каждой теме МДК.
 3. Аттестационный лист выполнения практических и лабораторных работ.
 4. Аттестационный лист по учебной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики).
 5. Аттестационный лист по производственной практике.
 6. Дневник производственной практики.
 7. Творческие работы (рефераты, проекты, презентации).
 8. Сводная ведомость достижений обучающегося (участие в конкурсах профессионального мастерства, внеклассных мероприятиях, соревнованиях, выставках и т.п.)
- Грамоты, дипломы, свидетельства, демонстрирующие высокую результативность ВПД.

Критерии оценки

Оценка портфолио

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Оценка
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной	–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;	

<p>деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения 	

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Оценочная ведомость по профессиональному модулю		
ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
ФИО _____		
обучающийся на ___ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер освоил(а) программу профессионального модуля _____		
в объеме _____ часов, 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 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Экзамен	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Экзамен	
УП.02	Дифференцированный зачет	
ПП.02	Дифференцированный зачет	
ПМ.02	Экзамен по модулю	
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	
Дата _____ 20__ г.	Подписи членов экзаменационной комиссии	

2.6. Пакет экзаменатора

Критерии оценок тестовой работы –

90-100% – отметка «Отлично»

70-90% – отметка «Хорошо»

50-70% – отметка «Удовлетворительно»

Менее 29 – отметка «Неудовлетворительно».

Критерии оценивания решения ситуационной задачи –

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.