**Экзаменационный билет № 1**

**Профессия «Повар, кондитер»**

**Предмет «ПМ 06»**

1. Классификация холодных блюд и закусок
2. Какие существуют виды бутербродов?
3. Приготовить и оформить для подачи «Рыбу под маринадом».

**Рыба под маринадом (СРБ №146)**

Технологическая карта

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма на 1 порцию (кг) | |
| брутто | нетто |
| Рыба свежая | 0,098 | 0,060 |
| Мука | 0,003 | 0,003 |
| Масло растительное | 0,009 | 0,009 |
| Лук репчатый | 0,009 | 0,007 |
| Морковь | 0,038 | 0,025 |
| Томатное пюре | 0,007 | 0,007 |

**Технология приготовления**

Дать органолептическую оценку качества приготовленного блюда, заполняя таблицу

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Рыба под маринадом | Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |

**Инструкционная карта №1**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Выполненные работы |
| I | Организация работы |
| 1 | Получение информации (инструктаж по ТБ) |
| 2 | Ознакомление с заданием |
| 3 | Планирование работы |
| 4 | Организация рабочего места |
| 5 | Расчёт количества продуктов |
| 6 | Подготовка сырья |
| 7 | Выполнение технологического процесса: |
| 8 | Проведение органолептической оценки |
| 9 | Презентация готового продукта |

Инструкция:   
Максимальное время выполнения практического задания – 2,5 часа.  
1. Внимательно прочитайте задание.  
2. Выполните задание в соответствии с технологической картой  
Последовательность и условия выполнения задания:  
- выполните теоретическую часть задания – 30 мин.  
- выполните практическую часть задания – 2 часа;  
Используйте раздаточный материал и технические средства:  
1.сборник рецептур блюд и кулинарных изделий  
2. технологические карты;  
3. инструкционные карты;  
4. калькуляторы;

**Критерии оценки**

***Критерии оценивания ответов на теоретический вопрос***

На подготовку к ответу целесообразно отвести примерно 30 минут. При устной форме ответа экзаменуемые могут предварительно составлять письменный план ответа, тезисы.

**Отметка «5»**выставляется при условии, если студент полно и правильно изложил теоретический вопрос, привел собственные примеры, правильно раскрывающие те или иные положения, сде­лал обоснованный вывод.

**Отметка «4»**выставляется при условии, если студент (не допус­кая ошибок) правильно изложил теоретический вопрос, но недо­статочно полно или допустил незначительные неточности, не иска­жающие суть понятий. На заданные экзаменаторами уточняющие воп­росы ответил правильно.

**Отметка «3»**выставляется при условии, если студент смог с помощью дополнительных вопросов воспроизвести основные поло­жения темы, но не сумел привести соответствующие примеры или аргументы, подтверждающие те или иные положения.

**Отметка «2»** выставляется при условии, если студент не рас­крыл теоретический вопрос, на заданные экзаменаторами вопросы не смог дать удовлетворительный ответ.

***Критерии оценивания практического задания***

**Отметка «5»** выставляется при условии, если студент выполнил работу с учетом правильной организации рабочего места, в соответствии с нормативно – технологической документацией, с соблюдением правил личной гигиены и техники безопасности, качество приготовленного блюда полностью соответствует требованиям, с соблюдением правил подачи блюд и самостоятельного планирования работы.

**Отметка «4»** выставляется при условии, если студент выполнил работу с несущественными отклонениями и самостоятельно исправил ошибки в организации рабочего места, работе с нормативно – технологической документацией, с соблюдением правил личной гигиены и техники безопасности, качестве приготовленного блюда, правилах подачи блюд.

**Отметка «3»** выставляется при условии, если студент выполнил работу с несущественными отклонениями и исправил ошибки с помощью мастера в организации рабочего места, работе с нормативно – технологической документацией, с соблюдением правил личной гигиены и техники безопасности, качестве приготовленного блюда, правилах подачи блюд.

**Отметка «2»** выставляется при условии, если студент выполнил работу с грубыми отклонениями и ошибками в организации рабочего места, нарушена технологическая последовательность приготовления блюда, несоответствие с качеством приготовленного блюда и правила подачи блюд, план работы составлен полностью мастером.