

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

	УТВЕРЖДАЮ Директор _____ _____ (подпись) (Ф.И.О.) «_____» _____ 20 ____ г.
--	---

**КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по производственной практике**

профессионального модуля
ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции

(код и наименование ПМ)

профессиональной образовательной программы специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код и наименование)

по программе базовой подготовки

Санкт-Петербург

2020 г.

Комплект фондов оценочных средств по практике разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта и образовательной программы среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» (ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)

Разработчик (и):

Кудряшова Татьяна Руслановна, преподаватель специальных дисциплин Колледжа бизнеса и технологий

(Ф.И.О., должность, место работы)

Одобрена заседании цикловой комиссии по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания
(наименование цикловой комиссии)

Протокол № 9 от «21» апреля 2020 г.

Председатель _____ Антропова О. Ю.

Согласовано с работодателем: _____
(место работы, занимаемая должность, инициалы, фамилия)

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Область применения

Комплект фонда оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов прохождения производственной практики по ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Объекты оценивания – результаты освоения ПМ

В результате промежуточной аттестации по производственной практике осуществляется комплексная оценка овладения следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ФОС позволяет оценить приобретенные знания на практике **практический опыт:**

ФОС позволяет оценить приобретенный **практический опыт:**

контроля качества сырья и готовой сложной кулинарной продукции;

ведения технологического процесса производства супов и соусов;

ведения технологического процесса производства блюд из овощей;

ведения технологического процесса производства блюд из рыбы, мяса, птицы.

эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства сложной горячей кулинарной продукции.

3. Формы контроля и оценки результатов прохождения практики

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и рабочей программой производственной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

3.1. Формы текущего контроля

Виды работ на практике определяются в соответствии с требованиями к результатам обучения по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, практическому

опыту, ПК, ОК и отражены в рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики в соответствии с рабочей программой практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики),
- наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практики),
- контроль качества выполнения видов работ на практике (уровень владения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики),
- контроль за ведением дневника практики,
- контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

3.2. Форма промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет.

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного **аттестационного листа** по практике руководителей практики от организации прохождения практики и образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;
- положительной **характеристики** организации прохождения практики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- **дневника практики**;
- **отчета о практике** в соответствии с заданием на практику.

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета по практике с иллюстрацией материала.

4. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания, отчета по практике заданию на практику, оформление;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);
- оформления дневника практики (вместе с приложениями);
- отметка в аттестационном листе об освоении профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;

Оценка за дифференцированный зачет (зачет) по практике выставляется по 5-ти балльной шкале и определяется как средний балл за представленные материалы с практики.

5. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

5.1. Аттестационный лист практики

В аттестационном листе по практике руководитель практики от организации прохождения практики оценивает профессиональные компетенции при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики. Подпись руководителя практики от организации заверяется печатью организации. Аттестационный лист по практике должен быть дополнительно подписан руководителем от образовательной организации.

5.2. Характеристика с практики

В характеристике с практики руководитель практики от организации

прохождения практики подтверждает освоение студентами общих компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики.

5.3. Дневник практики

Дневник практики оформляется в соответствии с принятым в структурном подразделении Университета макетом и **заверяется** руководителем практики от организации прохождения практики и от образовательной организации.

Содержание дневника практики (приводится в качестве примера):

- Титульный лист
- Общие положения
- Перечень компетенций
- Виды профессиональной деятельности
- Алгоритм действий обучающегося при прохождении практического обучения
- Индивидуальный график прохождения учебной и производственной практики

5.4. Отчет о практике

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики **в соответствии с выданным заданием на практику**. Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов по курсовому проектированию, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике (10-25 стр.):

- *титульный лист*
- *содержание*
- *текст отчета*

- используемые источники информации, документы (технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.)

- приложения (схемы, чертежи, таблицы, фото материалы выносятся в приложения, если они занимают большой объем)

5.6. Контрольные вопросы по прохождению учебной/производственной практики

Контрольные вопросы необходимы для оценки освоения профессиональных компетенций. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение студентами ПК и ОК и приобретение практического опыта по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Перечень контрольных вопросов составляется преподавателем по каждому виду профессиональной деятельности.

1. Опишите технологическую схему производства определенного вида продукции в цехе.

2. Укажите по схеме состав оборудования и опишите технологический процесс на нем.

3. Какие виды термической обработки применяются при производстве? Укажите их назначение и применяемое оборудование.

и т.п.

Аттестационный лист

По профилю специальности

вид практики

студент _____

ФИО

Обучающийся (ася) на 3 курсе по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

код и наименование

Успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 03:

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

в объеме 216 часов с «__» _____ 20__ г. По «__» _____ 20__ г.

В _____

наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период производственной практики

Наименование профессиональной компетенции и виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Отметка об освоении (освоена / не освоена)
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. - разработка ассортимента кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней)птицы	
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. - приготовление, сервировка и оформление соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. - приготовление блюд из овощей, грибов и сыра - сервировка и оформление блюд из овощей, грибов и сыра	

<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление супов, соусов, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы - сервировка и оформление супов, соусов, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы 	
---	--

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

За время прохождения практики обучающийся изучил вопросы организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, схему технологического контроля производства, вопросы стандартизации и сертификации сырья, готовой продукции. Изучил ассортимент канapé, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канapé и легких закусок; узнал правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих , блюд из мяса, рыбы и птицы.

Проявил любознательность при изучении процесса приготовления сложной кулинарной продукции, умело сочетал полученные в колледже знания с практическими навыками, полученными на производстве. Понял сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявил к ней устойчивый интерес, осуществлял поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, ориентировался в условиях частой смены технологий. Зарекомендовал себя с положительной стороны, правила внутреннего трудового распорядка не нарушал, добросовестно выполнял требования руководителя практики.

В период производственной практики у обучающегося сформировались общие и профессиональные компетенции, приобретен практический опыт по профессиональному модулю ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Замечаний по прохождению практики нет.

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики

_____ ФИО, должность

М.П.

Подпись и должность ответственного лица от организации (базы практики)

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ**

СОГЛАСОВАНО

Работодатель:

« ____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

« ____ » _____ 20__ г.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ
ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ
по специальности**

19.02.10 Технология приготовления кулинарной продукции

Модуль ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции

Санкт-Петербург

2019 год.

Код компетенции	Наименование компетенции	Практическое задание	Решение практического задания
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	1. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления супа Борщ Украинский	<p>Свеклу шинкуют, добавляют уксус, жир, сахар, томатное пюре и тушат до готовности с добавлением небольшого количества бульона. Морковь нашинкованную и лук, нарезанный полукольцами, пассеруют с жиром.</p> <p>В кипящий бульон кладут нарезанный дольками картофель, доводят до кипения, закладывают нашинкованную капусту и варят</p> <p>10—15 мин, затем добавляют тушеную свеклу и пассерованные овощи. За 5—10 мин до окончания варки вводят пассерованную</p> <p>муку, разведенную бульоном или водой, перец сладкий, соль, специи.</p> <p>Готовый борщ заправляют перед подачей шпиком, растертым с чесноком.</p>
		2. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления супа Щи зеленые	<p>Щавель припускают в собственном соку, шпинат припускают в небольшом количестве воды, затем все протирают. В кипящий бульон или воду кладут картофель и варят, затем добавляют пассерованный лук, пюре из шпината и щавеля и варят 15 мин. За</p>

			<p>5—</p> <p>10 мин до окончания варки щи заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, добавляют соль, специи.</p> <p>Половину шпината и щавеля можно не протирать, а положить нарезанными. Сваренное вкрутую яйцо и сметану кладут в щи</p> <p>при отпуске. Норма закладки яиц может быть увеличена до 1/2 шт. на порцию.</p> <p>Щи зеленые можно готовить из консервированного щавеля, шпината или смеси щавеля и шпината.</p>
		3. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления супа Рассольник	<p>В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5—10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут нарезанные на части листья щавеля или шпината, соль, специи. При приготовлении рассольника без шпината или щавеля норму закладки огурцов и овощей соответственно увеличивают.</p>
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих	1. Из каких этапов состоит технологический процесс	<p>Нарезанные лук, морковь, петрушку пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и</p>

	соусов	приготовления соуса красного основного	<p>продолжают пассерование еще 10—15 мин.</p> <p>Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150—160 °С, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.</p> <p>Охлажденную до 70—80 °С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45—60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.</p> <p>Соус красный основной используют для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют маргарином столовым (70, 50, 30 г соответственно по</p>
--	--------	--	---

			<p>I, II, III колонкам).</p> <p>Подают соус к блюдам из котлетной массы, субпродуктов, сосискам, сарделькам, отварным копченостям.</p>
		<p>2. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления соуса белого основного</p>	<p>В растопленный жир всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания.</p> <p>Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60—70 °С вливают</p> <p>четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся</p> <p>бульон. После этого в соус кладут нарезанные петрушку, сельдерей, лук и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, перец</p> <p>черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи и доводят до кипения.</p> <p>Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используется как самостоятельный, его</p>

			<p>заправляют</p> <p>кислотой лимонной (1 г) и жиром (70, 50, 30 г соответственно по I, II, III колонкам).</p> <p>Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы.</p>
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	1. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления блюда Зразы картофельные	<p>Из картофельной массы, приготовленной, как для котлет, формуют лепешки по 2 шт. на порцию. На середину лепешки кладут фарш и соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделие панируют в сухарях или муке, придавая форму</p> <p>кирпичика с овальными краями, и жарят с обеих сторон.</p> <p>Для фарша: лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют, вареные грибы мелко режут и обжаривают, морковь, нарезанную</p> <p>соломкой, припускают с жиром. Лук смешивают с жареными грибами, или вареными мелко нарубленными яйцами, или</p> <p>припущенной морковью, солят и добавляют молотый перец. При отпуске зразы поливают жиром, сметаной или соусом томатным,</p>

			сметанным, грибным.
		2. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления блюда перец фаршированный овощами	<p>Сладкий перец перебирают, промывают, подрезают вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, не нарушая целостности стручка. Перец заливают горячей водой и варят 1—2 мин, затем откидывают на дуршлаг и заполняют фаршем. Для фарша: морковь и петрушку нарезают мелкой соломкой и пассеруют; отдельно пассеруют репчатый лук, нарезанный полукольцами. Все смешивают, добавляют пассерованное томатное пюре или жареные помидоры. Затем фарш заправляют сахаром, уксусом и все доводят до кипения. Подготовленный сладкий перец с овощным фаршем укладывают на противень и запекают с небольшим количеством жидкости до готовности в жарочном шкафу. Перед подачей перец поливают соком, оставшимся после припускания. Фаршированный перец, приготовленный на растительном масле, можно подавать горячим и холодным.</p>
		3. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления голубцы овощные	<p>Кочан капусты (с удаленной кочерыгой) отваривают в подсоленной воде до полуготовности, разбирают на отдельные листья, утолщенные части листьев слегка отбивают. На подготовленные листья капусты кладут фарш, завертывают в виде конверта. Голубцы укладывают на противень или сковороду, обжаривают, заливают соусом сметанным или сметанным с томатом и запекают. Для фарша: мелко нарезанные овощи пассеруют, добавляют зелень петрушки, а грибы жарят и соединяют с вареным рассыпчатым рисом, мелко нарубленными, сваренными вкрутую яйцами, все перемешивают. При</p>

			использовании сушеных грибов их замачивают в холодной воде, промывают 3—4 раза, варят, а затем измельчают и жарят.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления солянка из рыбы на сковороде	Филе с кожей без костей (рыба с костным скелетом) или предварительно ошпаренные порционные куски с кожей без хрящей (рыба семейства осетровых) нарезают кусочками массой 25—30 г, кладут в смазанную жиром посуду, добавляют нарезанные огурцы соленые, бульон и припускают до готовности. Затем добавляют каперсы, пассерованные томатное пюре и лук, специи, лавровый лист и кипятят 8—10 мин в закрытой посуде. На смазанную жиром сковороду кладут слой тушеной капусты, на нее кусочки готовой рыбы вместе с гарниром и соусом, в котором она припускалась, сверху — слой оставшейся капусты. Поверхность выравнивают ножом, посыпают сыром или сухарями, поливают жиром и запекают в течение 10—15 мин. При отпуске на солянку кладут кружочек лимона, маслины, маринованные плоды. Блюда из рыб семейства осетровых можно готовить с добавлением хрящей — 25, 20 г по I и II колонкам, соответственно изменив выход.
		2. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления блюда Бефстроганов	Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5—8 мм и нарезают брусочками длиной 30—40 мм массой по 5—7 г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с жиром, разогретым до температуры 150—180 °С, посыпают солью и перцем и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3—4 мин. Из пассерованной без жира муки, сметаны, соуса “Южного” согласно рецептуре приготавливают соус. В соус кладут пассерованный лук,

			<p>заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения. Соус “Южный” можно исключить, соответственно увеличив закладку сметаны. Отпускают бефстроганов вместе с соусом, гарнир подают отдельно (по III колонке допускается совместная подача). Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, крокеты картофельные.</p>
		<p>3. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления котлет рубленых из птицы дичи или кролика с гарниром</p>	<p>Мясо птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формуют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Из кур можно приготовить котлеты (фуршет) по 5—6 шт. на порцию. По I колонке вместо молока можно использовать сливки. Гарниры — каши рассыпчатые, горошек зеленый отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), сложный гарнир. Соусы — красный основной, белый с овощами.</p>

РЕЦЕНЗИЯ

**на комплект контрольно-оценочных средств по производственной
практике по профессиональному модулю**

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции**

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) по производственной практике по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции составлен в соответствии с ФГОС СПО, рабочей программой производственной практики по профессиональному модулю ПМ.03 и предназначен для оценки освоения профессиональных компетенций в ходе прохождения производственной практики.

Комплект КОС включает в себя практические задания для оценки освоения компетенций по виду профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

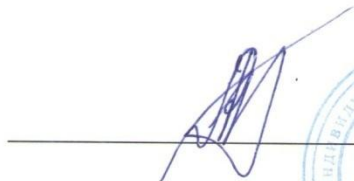
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Актуальность данного комплекта выражена в практико-ориентированности заданий. Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности, содержание определено с учетом особенностей ППССЗ по данной специальности. Материал выстроен методически грамотно, носит комплексный, высокопрофессиональный характер. При помощи данного комплекта КОС возможно осуществление контроля и управления

процессом приобретения обучающимися необходимых умений и практического опыта, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект оценочных средств рекомендуется использовать в образовательном процессе для оценки освоения обучающимися профессиональных компетенций в ходе прохождения производственной практики по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Рецензент:



Бессарабов В.А.

ИП Бессарабов Вячеслав Анатольевич

Учредитель Гастро Клуб кейтеринг.