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

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по профессиональному модулю

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности19.02.10
Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта КОС по профессиональному модулю……....4
Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (оценка освоения МДК)……..... 14
Оценка по производственной практике…….. ……..... 47
Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена 50

1. ПАСПОРТ

Комплекты оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Общие положения.

Комплекты оценочных средств (КОС) разработаны в соответствии с требованиями образовательной программы и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» программы профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

КОСы предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. для специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД).

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

1.1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	**Форма контроля и оценивания**	
	Формы промежуточной аттестации	**Текущий контроль[2]**
МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	Экзамен	Защита лабораторных и практических работ. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
ПП.01	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**Экзамен (квалификационный)**	

1.2. Результаты освоения профессионального модуля

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 1.4	Организовывать подготовку овощей, грибов для приготовления сложной кулинарной продукции.
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.

1.3 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО.1 разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, дичи, рыбы, нерыбных продуктов моря, птицы и пернатой дичи, овощей, грибов для сложных блюд;

ПО.2 расчета массы мяса, дичи, рыбы, нерыбных продуктов моря, птицы и пернатой дичи, овощей, грибов полуфабрикатов;

ПО.3 организации технологического процесса подготовки мяса, дичи, рыбы, нерыбных продуктов моря, птицы и пернатой дичи, овощей, грибов для сложных блюд;

ПО.4 подготовки мяса, дичи, рыбы, нерыбных продуктов моря, птицы и пернатой дичи, тушек ягнят и молочных поросят, утиной и гусиной печени, овощей, грибов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

ПО.5 контроля качества и безопасности подготовленных мяса, дичи, рыбы, нерыбных продуктов моря, птицы и пернатой дичи, овощей, грибов.

уметь:

У.1 органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, дичи, рыбы, нерыбных продуктов моря, птицы и пернатой дичи, овощей, грибов;

У.2 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, дичи, рыбы, нерыбных продуктов моря, птицы и пернатой дичи, овощей, грибов, для сложных блюд;

У.3 проводить расчеты по формулам;

У.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

У.5 выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, дичи, рыбы, нерыбных продуктов моря, птицы и пернатой дичи, овощей, грибов для сложных блюд;

У.6 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, нерыбных продуктов моря, птицы, дичи, утиной и гусиной печени;

знать:

З.1 ассортимент полуфабрикатов из мяса, дичи, рыбы, нерыбных продуктов моря, птицы и пернатой дичи, тушек ягнят и молочных поросят, утиной и гусиной печени, овощей, грибов для сложных блюд;

З.2 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

З.3 виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

З.4 основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени, нерыбных продуктов моря, дичи, пернатой дичи;

З.5 требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени, нерыбных продуктов моря, дичи, пернатой дичи;

З.6 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени, нерыбных продуктов моря, дичи, пернатой дичи в охлажденном и мороженом виде;

З.7 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

З.8 основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, дичи, рыбы, нерыбных продуктов моря, птицы и пернатой дичи, тушек ягнят и молочных поросят, утиной и гусиной печени, овощей, грибов для сложных блюд;

З.9 методы обработки и подготовки мяса, дичи, рыбы, нерыбных продуктов моря, птицы и пернатой дичи, тушек ягнят и молочных поросят, утиной и гусиной печени, овощей, грибов для сложных блюд;

З.10 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, дичи, рыбы, нерыбных продуктов моря, птицы и пернатой дичи, тушек ягнят и молочных поросят, утиной и гусиной печени, овощей, грибов для сложных блюд;

З.11 технологию приготовления начинок для фаршированиия мяса, рыбы и домашней птицы;

З.12 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи и пернатой дичи;

З.13 способы минимизации отходов при подготовке мяса, дичи, рыбы, нерыбных продуктов моря, птицы и пернатой дичи, тушек ягнят и молочных поросят, утиной и гусиной печени, овощей, грибов для приготовления сложных блюд;

З.14 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов;

З.15 правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, дичи, рыбы, нерыбных продуктов моря, домашней птицы и пернатой дичи, тушек ягнят и молочных поросят, овощей, грибов;

3.16 требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса, дичи, рыбы, нерыбных продуктов моря, птицы и пернатой дичи, тушек ягнят и молочных поросят, утиной и гусиной печени, овощей, грибов в охлажденном и замороженном виде.

1.4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ. 01(вида профессиональной деятельности**)**«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1. Правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для сложных блюд. 2. Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием. 3. Определение (расчет) массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья. 4. Подбор пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса проводится в соответствии с товароведными характеристиками мясного сырья. 5. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья и мясных полуфабрикатов органолептическим способом. 6. Правильно выбирает условия безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН. 7. Правильно подбирает	Компьютерное моделирование технологического процесса заданного вида полуфабриката. Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники. Наблюдение за выполнением работ. Тестирование. Моделирование практической ситуации.

	технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления мясных полуфабрикатов, в том числе в условиях реального производства. 8. Правильно планирует ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции мясного сырья.	
ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1. Правильное планирование ассортимента полуфабрикатов из заданного вида рыбы в соответствии с заданием. 2. Правильное проведение разделки рыбы для фаршировании целой тушкой и порционными кусками. 3. Правильное приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее. 4. Проведение контроля качества и безопасности сырья в соответствии с нормативными документами. 5. Правильное проведение расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов. 6. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии требованиями. 7. Создание условий безопасного хранения сырья и полуфабрикатов. 8. Правильное подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбы, в том числе в условиях реального производства. 9. Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием.	Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката. Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов Производственные ситуации

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	1. Правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд. 2. Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами, видом домашней птицы и кондицией сырья. 3. Правильное проведение контроля качества и безопасности сырья и полуфабрикатов из домашней птицы органолептическим способом. 4. Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями. 6. Правильное подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. 7. Правильное планирование ассортимента полуфабрикатов в зависимости от вида домашней птицы, полуфабрикатов промышленной выработки. 9. Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием.	Компьютерное моделирование технологического процесса. Тестирование. Экспертная оценка на практическом занятии с использованием вычислительной техники. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам.
ПК 1.4 Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1. Правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида овощного сырья для сложных блюд. 2. Правильное составление технологических схем для	Компьютерное моделирование технологического процесса заданного вида полуфабриката.

	приготовления полуфабриката в соответствии с заданием. 3. Определение (расчет) массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья. 4. Подбор пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из овощей проводится в соответствии с товароведными характеристиками овощного сырья. 5. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья и овощных полуфабрикатов органолептическим способом. 6. Правильно выбирает условия безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН. 7. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления овощных полуфабрикатов, в том числе в условиях реального производства. 8. Правильно планирует ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции овощного сырья.	Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники. Наблюдение за выполнением работ. Тестирование. Моделирование практической ситуации.

1.5 Формы и методы контроля и оценки результатов общих компетенций.

Формы и методы контроля и оценки результатов общих компетенций обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; -корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; -использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	

осознанно планировать повышение квалификации.		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	

2. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

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 работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, доклады, проектов, конкурсы, викторины.

2.1 Задания для оценки освоения ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
МДК 01«Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
2.2 Задания для оценки освоения ПМ 01, МДК 01
Проверяемые результаты обучения: ПК 1.1-4.1, ОК 1-9.
Критерии оценки:

Оценка	**Критерии оценки**
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1ошибкой в ответе на вопросы.
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубыеошибки в ответах на вопросы и расчетах.

2.3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вариант 1

Из приведенных вариантов ответов выберите правильный

1.Укажите соответствие формы нарезки картофеля его кулинарному использованию.

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

Ломтики:

а) картофель жареный из вареного;

б) салаты, винегреты;

в) рагу овощное и мясное;

г) суп овощной.

2.Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

Кубики средние (сечение 1... 1,5 см):

а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной;

б) для блюда «Картофель в молоке»;

в) для жаренья во фритюре;

г) для тушения.

3.Нарезание порционных полуфабрикатов для варки:

а) порционные куски круглой формы под прямым углом;

б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;

в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;

г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.

4.Назовите форму тельного.

а) в виде капельки,

б) в виде полумесяца,

в) овально приплюснутой.

5.Когда удаляют спинные жучки у стерляди предназначенной для варки в целом виде?

а) до тепловой обработки,

б) во время тепловой обработки,

в) после тепловой обработки.

6.При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?

а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;

б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;

в) от 10 до 15°С в течение 10... 12 ч;

г) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

7.Какие полуфабрикаты приготавливают с фаршем с добавлением лука и яиц?

а) зразы рубленые, рулет;

б) биточки рубленые;

в) тефтели;

г) котлеты «полтавские».

8.Вырезку используют порционными кусками для:

а) лангета, филе, бифштекса;

б) антрекота, зраз отбивных;

в) ромштекса, шницеля;

г) эскалопа.

9.Тушку домашней птицы перед тепловой обработкой заправляют:

а) в «кармашек»;

б) в «мешочек»;

в) клювиком.

10.Как разделывают тушку для фарширования «галантин»?

а) удаляют кости, из мякоти делают фарш,

б) снимают кожу, филе отбивают, из мякоти делают фарш,

в) разрезают пополам и распластовывают.

Вариант 2

Выберите правильный вариант ответа.

1.Укажите соответствие формы нарезки картофеля его кулинарному использованию.

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

Брусочки:

а)борщ украинский;

б) борщ московский;

в) суп с макаронными изделиями:

г) сельдь с гарниром.

2.Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

Соломка:

а)картофель «пай» на гарнир к изделиям из птицы;

б) щи из свежей капусты:

в) суп картофельный с горохом;

г) суп с макаронными изделиями.

3.Нарезание порционных полуфабрикатов для припускания:

а) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе;

б) порционные куски круглой формы под прямым углом;

в) порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей;

г) некрупные звенья.

4.Как оттаивают осетровую рыбу?

а) комбинированным способом,

б) в воде,

в) на воздухе брюшком к верху.

5.Как нарезать рыбу для жарки на вертеле?

а) под острым углом по 2 куска на порцию,

б) под прямым углом по 2-4 куска на порцию,

в) кругляшами.

6.Из какой части свиной туши нарезают гуляш?

а) грудинка и корейка,

б) лопаточная и шейная

в) покромка иокорок.

7.Из какой части мяса нарезают антрекот, ромштекс?

а) вырезка;

б) грудинка;

в) толстый край;

г) покромка.

8.Что означает термин «жиловка»?

а) удаление с мяса сухожилей, пленок, хрящей;

б) панировка мяса в сухарях;

в) отделение мякоти от костей;

г) с краев обрезают закраины.

9.Каким образом заправляют мелкую дичь перед жареньем?
а) ножка в ножку;

б) в «кармашек»;

в) в одну нитку.

10.Из чего приготавливают котлеты «по-киевски»?

а) из куриных ножек;

б) из филе птицы;

в) из котлетной массы.

Вариант 3

Выберите правильный вариант ответа.

1.Укажите соответствие формы нарезки картофеля его кулинарному использованию.

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

Соломка:

а)картофель «пай» на гарнир к изделиям из птицы;

б) щи из свежей капусты:

в) суп картофельный с горохом;

г) суп с макаронными изделиями.

2.Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

Кружочки (толщина 1,5...2 мм, подбирают картофель одинакового размера):

а) для борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского»), супов с макаронными изделиями, в рассольник;

б) для запекания рыбы и мяса;

в) для холодных блюд.

3.Нарезание рыбных порционных полуфабрикатов для жаренья основным способом:

а) порционные куски круглой формы под прямым углом;

б) порционные куски с позвоночной костью нарезают под прямым углом к рыбе;

в) филе без гостей под углом 30° на широкие плоские куски;

г) без кожи и костей, нарезанные под прямым углом.

4.В чем заключается особенность обработки судака для фарширования?

а) делают разрез от головы до хвоста,

б) делают глубокие надрезы на спине,

в) отрезают голову и вынимают внутренности.

5.Какова цель ошпаривания порционных кусков осетровой рыбы?

а) уменьшения и уплотнения,

б) свертывания белков на поверхности,

в) сохранения формы при тепловой обработке.

6.Какую часть бараньей туши используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

а) шейную;

б) лопаточную;

в) корейку;

г) тазобедренную.

7.Какой полуфабрикат из говядины нарезают из вырезки?

а) антрекот;

б) шашлык «по-московски»;

в) гуляш;

г) поджарка.

8.**Какую часть свиной туши используют для варки?**

а) корейку;

б) тазобедренную;

в) грудинку;

г) шейную.

9.Какие существуют способы заправки мелкойпернатой дичи?

а) в одну нитку, в две нитки,

б)в кармашек, в одну нитку,

в)в муфточку, клювом.

10.Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

а) котлеты натуральные, котлеты панированные, птица по столичному, котлеты по-киевски,

б) котлеты, биточки, котлеты натуральные,

в) птица по столичному, зразы, котлеты.

Вариант 4

Выберите правильный вариант ответа.

1.Укажите соответствие формы нарезки картофеля его кулинарному использованию.

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

Дольки:

а) рагу овощное или мясное;

б) щи из свежей капусты;

в) суп картофельный с горохом;

г) картофель в молоке.

2.Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

Соломка (длина 4...5 см, сечение 0,2х0,2 см):

а) вареный используют для запекания рыбы и мяса, сырой — для жарки;

б) сырой — для жаренья основным способом;

в) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы.

3.В чем заключается особенность обработки щуки для фаршированиия?

а)делают надрез вокруг головы и вынимают внутренности,

б)снимают кожу чулком,

в)делают надрез через брюшка.

4. Какая форма полуфабриката «кольбер»?

а)восьмерок или бантиков,

б)рулетом или ромбиком,

в) восьмерок или пятерок.

5. Когда удаляют спинные жучки у стерляди предназначенной для припускания в целом виде?

а)до тепловой обработки,

б) во время тепловой обработки,

в)после тепловой обработки.

6.Какое количество мяса говядины необходимо для приготовления 1 кг рубленой массы?

а) 800 г;

б) 600 г;

в) 700 г;

г) 500 г.

7.Какие части передней четвертины говядины используют для тушения?

а) толстый край;

б) грудинку, лопатку;

в) покромку;

г) шейную.

8.Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

а) лопаточную;

б) тазобедренную;

в) вырезку;

г) грудинку.

9.Из каких частей готовят полуфабрикат кролик по- столичному?

а)мякоть передних или задних ножек,

б)мякоть задних ножек или спинной части,

в)мякоть передних или спинной части.

10.Какая пернатая дичь относится к боровой дичи?

а)перепела, куропатка серая,

б)рябчики, тетерева, фазаны,

в) бекасы, кулики,

г)утки, гуси.

КЛЮЧ К ТЕСТУ

№ вопроса	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3	Вариант 4
1	б	в	а	б
2	б	а	б	в
3	б	в	б	б
4	б	в	б	а
5	а	б	в	в
6	а	б	б	в
7	в	в	б	б
8	а	а	в	в
9	а	а	в	б
10	б	б	а	б

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если 9-10 правильных ответов;
- оценка «хорошо» - 7-8 правильных ответа;
- оценка «удовлетворительно» - 5-6 правильных ответа;
- оценка «неудовлетворительно» -1 -4 правильных ответа.

Преподаватель _____

(подпись)

«__» _____20 г.

ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Колледж бизнеса и технологий

Тема 1. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции

Инструкция по проведению:

Тестовые задания позволяют проверить усвоение теоретических знаний и умений в рамках междисциплинарного курса профессионального модуля по Разделу 1. «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»; Разделу 3. «Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции».

На выполнение тестовых заданий отводится 60 мин.

Тестовые задания содержат анализ и решение реальных производственных ситуаций и задач.

Задания для работы:

1. Укажите основные ткани мяса:

а. мышечная

б. костная

в. соединительная

г. соединяющая

д. жировая

е. красная

2. Укажите признаки доброкачественности замороженного мяса:

а. цвет на поверхности и разрезах – розово-красный с сероватым оттенком за счет кристаллов льда;

б. цвет на поверхности и разрезах – ярко- красный с синим оттенком;

в. консистенция – твердая (при постукивании издает звук);

г. запаха нет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости.

3. Укажите признаки доброкачественности охлажденного мяса:

а. имеет на поверхности туши сухую корочку;

б. цвет от белого до розового;

в. цвет – от бледно-розового до красного;

г. консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем поверхность быстро выравнивается).

д. консистенция – рыхлая, (при надавливании пальцем поверхность не выравнивается).

4. Укажите способы размораживания мяса:

а. медленный способ

б. быстрый способ

в. в воде с добавлением соли

5. Укажите определение обвалки:

а. удаление сухожилий, пленок, хрящей.

б. отделение мякоти от костей.

6. Укажите использование частей мяса, содержащие мало соединительной ткани, используют по способу тепловой обработки:

а. для варки

б. для жарки

в. для тушения

г. для запекания

д. для припускания

7. Укажите части мяса говядины в передней четвертине:

а. шейная часть;

б. лопаточная часть;

в. грудинка;

г. покромка;

д. толстый край;

е. тонкий край;

ж. вырезка;

з. пашина;

и. верхний кусок тазобедренной части;

к. наружный кусок тазобедренной части;

л. боковой кусок тазобедренной части;

м. внутренний кусок тазобедренной части

8. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

а. рубленая масса без особенностей;

б. добавляют репчатый лук, сырое яйцо;

в. добавляется хлеб;

г. добавляется сливочное масло.

9. Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке?

а. длина укорачивается, толщина увеличивается, выпрессовывая воду;

б. превращается в глютин — растворяется в горячей воде;

в. полностью разрушается.

10. Укажите натуральные полуфабрикаты из говядины:

а. мясо духовое

б. бифштекс

в. филе

г. лангет

д. антрекот

е. шницель

ж. ромштекс

11. Укажите натуральные полуфабрикаты из свинины:

а. шницель

б. котлеты натуральные

в. котлеты отбивные

г. эскалоп

д. плов

е. рагу

12. Укажите порционные полуфабрикаты из баранины:

а. шашлык по-карски

б. шашлык по- кавказки

в. каре ягненка

г. котлеты натуральные

13. Решите задачу:

Рассчитайте вес брутто печени мороженой говяжьей, дано вес нетто печени 120 г;

% отходов при обработке составили мороженой говяжьей печени – 17%

Ответ: _____

14. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины:

а) жарка целиком, порционным натуральным и мелкими кусками;

б) жарка панированным порционным и мелкими кусками, тушение крупным и порционным кусками;

в) тушение крупным, порционным и мелкими кусками;

15. Укажите проценты отходов при холодной обработке крупного рогатого скота I категории:

а. - 26.5%

б. - 14,8%

в. - 28,5 %

16. Восстановите линию производства полуфабрикатов из мяса

1. Жиловка и зачистка
2. Выделение крупнокусковых п/ф
3. Обмывание
4. Обсушивание
5. Обвалка отрубов
6. Удаление клейма
7. Деление на отруба
8. Транспортировка в горячий цех
9. Нарезка на полуфабрикаты

17. Перечислить сложные полуфабрикаты из баранины, свинины.

18. Составьте технологию приготовления муслина на основе франджипан-паннады.

19. Что такое «мраморность мяса»? Перечислить и дать характеристику полуфабрикатам из мраморной говядины.

Тема 2. «Приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции»

Инструкция по проведению:

Тестовые задания позволяют проверить усвоение теоретических знаний и умений в рамках междисциплинарного курса профессионального модуля по Разделу 1. «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»; Разделу 2.

«Приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции».

На выполнение тестовых заданий отводится 60 мин.

Тестовые задания содержат анализ и решение реальных производственных ситуаций и задач.

Задания для работы:

1.По какому показателю мякоть рыбы считается лучше?

а) по степени усвояемости;

б) по химическому составу;

в) по минеральному составу.

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

а) разрушается;

б) улетучивается с паром;

в) переходит в клейкое вещество глютин.

3. Укажите проценты потерь, при повторном ошпаривании осетровых пород рыб:

а) 5 -10%

б) 30-33%

в) 10-15%.

4. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

а) порционными кусками (кругляшом);

б) целиком;

в) разделывают на филе.

5. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

а) окунь;

б) маринка;

в) ставрида.

6. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

7. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?

а) котлеты, биточки;

б) зразы, тельное;

в) тефтели, фрикадельки.

8. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

а) котлеты;

б) зразы;

в) тефтели.

9. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

а) да;

б) нет.

10. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу?

а) нет

б) да

11. К какой группе нерыбного сырья относят лангустов?

а. головоногие моллюски;

б. иглокожие;

в. ракообразные.

12. Укажите виды рыб, используемые для фарширования:

а. сом, новага, щука

б. щука, судак, карп

в. судак, треска, окунь

13. Укажите осетровые породы рыб:

а. семга, стерлядь, горбуша

б. камбала, палтус, осетр

в. осетр, стерлядь, белуга

14. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

а. сом, зубатка, угольная, камбала;

б. судак, сом, сабля;

в. нототения, треска, хек.

15. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 с и быстро перекладывают в холодную воду?

а. линь;

б. камбала;

в. судак.

16. Какое тесто приготавливают для полуфабриката «Рыба в тесте»?

а. темпура

б. заварное

в. кляр

17. Укажите экзотические виды рыб:

а. тунец, палтус, камбала

б. дорада, сибас, черная треска

в. ледяная рыба, форель, ставрида

18. Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы:

1. Нарезка п/ф
2. Очистка рыбы от чешуи
3. Размораживание рыбы
4. Транспортировка в горячий цех
5. Удаление плавников, головы
6. Потрошение, промывание

19. Составьте технологическую схему обработки кальмаров

20. Составьте технологическую схему обработки осьминогов.

Тема 3. «Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи для сложной кулинарной продукции»

Инструкция по проведению:

Тестовые задания позволяют проверить усвоение теоретических знаний и умений в рамках междисциплинарного курса профессионального модуля по Разделу 1. «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»; Разделу 4. «Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи для сложной кулинарной продукции».

На выполнение тестовых заданий отводится 60 мин.

Тестовые задания содержат анализ и решение реальных производственных ситуаций и задач.

Задания для работы:

1. Установите последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.

1. Размораживают на воздухе при температуре 8... 15 °С.
2. Отрубают голову.
3. Делают надрез на коже шеи со стороны спинки.
4. Крылья отрубают по локтевой сустав.
5. Тушку заправляют (в «кармашек» или в одну или две нитки).
6. Опаливают.

7. Натирают мукой или отрубями.
8. Отрубают ноги на 1... 2 см ниже заплюсневого сустава.
9. Тушку промывают.
10. Кожу отгибают и шею отрубают по последний шейный позвонок.
11. Через полученное отверстие потрошат (удаляют пищевод и трахею).
12. Потрошат птицу через разрез от анального отверстия до начала грудной кости

2. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:
   а. в «кармашек»;
   б. в «мешочек»;
   в. «клювом».
3. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?
   а. ножки;
   б. крылышки;
   в. грудки.

4.Какие полуфабрикаты приготовляют из филе птицы?
   а. котлеты «по-киевски»;
   б. шницель «по-столичному»;
   в. котлеты «Поварские».

5. Какие современные способы разделки птицы вам известны?
6. Какие способы фаршированиия птицы вы изучили?
   а. галантин, под кожу, через брюшко;
   б. балотин, галантин, через брюшко;
   в. галантин, сюпрем, соте.
7. Что такое «фуа-гра»? Какие полуфабрикаты из фуа-гра вам известны?
8. Составьте технологическую схему приготовления кнельной массы из птицы.
9. Укажите основные различия при обработке сельскохозяйственной птицы и дичи.
10.Какие субпродукты выделяют при обработке птицы и дичи?
11. Решить задачу:

Определить количество отходов, в том числе выход печени, желудков и сердца, при обработке 200 кг тушек кур полупотрошенных 1й категории.

Ответ: _____

Тема 4. Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов для сложной кулинарной продукции

<u>Инструкция по проведению:</u>

Тестовые задания позволяют проверить усвоение теоретических знаний и умений в рамках междисциплинарного курса профессионального модуля по Разделу 1. «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»; Разделу 1. «Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов для сложной кулинарной продукции».

На выполнение тестовых заданий отводится 60 мин.

Тестовые задания содержат анализ и решение производственных ситуаций и задач.

Задания для работы:

1. К какой группе относят такие овощи, как артишок, ревень, спаржа?
   а. Салатно-шпинатные;
   б. Десертные;
   в. Плодовые.
2. Составьте правильную последовательность обработки фенхеля для фарширования.
   а. Выдерживание в холодной воде;
   б. Разбор на чешуйки либо разрезание пополам с последующим удалением средины;
   в. Отделение корешков, стебля;
   г. промывание луковицы,
3. Составить технологическую схему подготовки шиитаке к дальнейшему использованию.
4. Перечислить виды нарезки овощей, которые используются в международной практике.
5. Какие основные приемы механической кулинарной обработки применяют при подготовке овощей и грибов для сложной кулинарной продукции? Дать им характеристику (определение).
6. Охарактеризовать грибы трюфель, описать алгоритм их подготовки.
7. Решить задачи:

1.Сколько необходимо взять лука-порея по массе брутто для приготовления 25 порций супа с макаронными изделиями и картофелем, если известно, что масса нетто лука - порея на 1 порцию супа составляет 5 г?

Ответ: _____

Сколько моркови бланшированной быстрозамороженной необходимо взять, чтобы заменить свежуя для приготовления 100 порций моркови, припущенной?

Ответ: _____

Критерии оценивания

Критерии	Балл
Задания выполнены верно в полном объеме	5

по темам: Тема 1. 7 из 7; Тема 2. 20 из 20; Тема 3. 19 из 19; Тема 4. 11 из 11.	
Задания выполнены на 75% по темам: Тема 1. 5 из 7; Тема 2. 15 из 20; Тема 3. 15 из 19; Тема 4. 9 из 11.	4
Задания выполнены на 50% по темам Тема 1. 4 из 7; Тема 2. 10 из 20; Тема 3. 10 из 19; Тема 4. 6 из 11.	3
Задания выполнены на 25% по темам Тема 1. 2 из 7; Тема 2. 5 из 20; Тема 3. 5 из 19; Тема 4. 3 из 11.	2

Преподаватель: Кудряшова Т. Р. _____
(подпись)

«__» _____20__ г.

Практическая работа № 1

Тема: Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

Цель работы: определять механические отходы при обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество полуфабрикатов.

Формирование компетенций: ОК 1-5, 8,9, ПК1.1.

Ход работы: Решение производственных ситуаций по качеству мясного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд.

Расчет массы мясного сырья и дополнительных ингредиентов, количества порций полуфабрикатов, изготовленных из заданного количества мяса, с учетом вида, кондиции сырья, отходов при механической обработке.

Практическая работа № 2

Тема: Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции

Цель работы: **:** определять механические отходы при обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество полуфабрикатов

Формирование компетенций: ОК 1-5, 8,9, ПК 1.2.

Ход работы: Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

Расчет массы рыбного сырья, количество порций полуфабрикатов, изготовленных из данного количества и вида сырья (рыбы и нерыбных продуктов моря), размеров рыбы, способов обработки, дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов. Определение массы сырья – брутто, нетто.

Практическая работа №3

Тема: Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции.

Цель работы: определять механические отходы при обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество полуфабрикатов.

Формирование компетенций: ОК 1-5, 8,9, ПК 1.3.

Ход работы: Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.

Расчет массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, количества порций из заданного количества сырья разного вида, кондиции.

Практическая работа №4

Тема: Приготовление полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции

Цель работы: определять механические отходы при обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество полуфабрикатов.

Формирование компетенций: ОК 1-5, 8,9, ПК 1.4

Ход работы: Оценка качества овощей. Механическая кулинарная обработка овощей. Нарезание и формование овощей и фруктов сложной формы.

Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, приготовленных из заданного количества сырья в зависимости от сезона, вида овощей, грибов с учетом

взаимозаменяемости сырья. Расчет массы брутто и нетто сырья, отходов при механической обработке овощей, грибов.

Критерии и нормы оценки практических работ

Практические работы оцениваются по пятибалльной системе.

Оценка	Критерии оценки (содержательная характеристика)
«2»	Работа выполнена полностью. Студент не владеет теоретическим материалом, допуская ошибки по сущности рассматриваемых (обсуждаемых) вопросов, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допускает ошибки при ответе на дополнительные вопросы.
«3»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом на минимально допустимом уровне, отсутствуют ошибки при описании теории, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«4»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«5»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ,

рекомендуемых для подготовки к итоговому тестированию

по ПМ. 01 МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

для групп 3 курса

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.Организация рабочего места. Выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов для сложной кулинарной продукции: холодильное и морозильное оборудование, ножи, терки, гастрономические емкости, разделочные доски.

2.Методы обработки и подготовки экзотических овощей для приготовления блюд Последовательность и правила обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей к приготовлению блюд: перевязанных шпагатом корзинок артишоков, связанной в пучки спаржи, очищенного ревеня, фенхеля, подготовленного для фарширования, нарезанных овощей. Требования к качеству. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей. Правила хранения.

3. Методы обработки и подготовки грибов для приготовления блюд. Последовательность и правила обработки и подготовки грибов к приготовлению блюд: сморчки, строчки, шиитаки. Требования к качеству. Способы минимизации отходов при подготовке грибов. Правила хранения.

4.Методы обработки рыбы осетровых пород: размораживание, удаление голов,костных щитков, плавников и визиги, удаление слизи, пластование, ошпаривание, зачистка, промывание. Приготовление полуфабрикатов: звеньев осетровых рыб, порционных кусков (натуральных и панированных), мелких кусков. Способы минимизации отходов при обработке рыбы осетровых пород. Требования к качеству

5. Организация рабочего места. Методы обработкии разделка стерляди.Обработанной стерляди в целом виден свернутой «колечком». Последовательность и правила обработки рыбьих голов.Требования к качеству. Способы минимизации отходов при обработке рыбы осетровых пород.

6. Организация рабочего места. Последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления сложных блюд: крупного судака фаршированного и нефаршированного в целом виде. Требования к качеству. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.

7.Организация рабочего места. Последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления сложных блюд: крупной щуки фаршированной в целом виде. Требования к качеству. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.

8.Организация рабочего места. Последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления сложных блюд: крупногокарпа фаршированного в целом виде. Требования к качеству. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.

9. Организация рабочего места. Последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления сложных блюд: фаршированных порционных кусков рыбы.Требования к качеству. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.

10.Организация рабочего места. Последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления сложных блюд: рулета из филе рыбы фаршированного и нефаршированного Требования к качеству. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.

11. Организация рабочего места. Последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления сложных блюд: рулета из лосося для карпаччо. Требования к качеству. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.

12. Организация рабочего места. Последовательность и правила приготовления кнельной массы из рыбы, тельного. Требования к качеству. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд. Правила охлаждения и замораживания рыбы, подготовленной для приготовления сложных блюд.
13. Последовательность и правила подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыб экзотических видов: хвостовой части целиком, филе без кожи и костей, рулета из мякоти и кнельной массы. Требования к качеству. Технология приготовления маринадов для экзотических видов рыб. Варианты подбора пряностей и приправ при подготовке рыб экзотических видов. Способы минимизации отходов.
14.Классификациянерыбных продуктов моря. Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов моря: очищенных креветок. Требования к качеству. Способы минимизации отходов.
15. Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов моря: потрошенных кальмаров и осьминогов. Требования к качеству. Способы минимизации отходов.
16. Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов моря: очищенных гребешков, раковин устриц. Требования к качеству. Способы минимизации отходов.
17. Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов моря: морских водорослей. Требования к качеству. Способы минимизации отходов.
18. Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов моря: омаров, норвежских и камчатских крабов без панциря. Требования к качеству. Способы минимизации отходов.
19.Организация рабочего места. Последовательность и правила обработки мяса говядины для сложных блюд: ростбифа. Требования к качеству.
20.Организация рабочего места.Последовательность и правила обработки мяса свинины для сложных блюд: буженины, корейки. Требования к качеству.
21. Организация рабочего места. Последовательность и правила обработки мяса бараниныдля сложных блюд: окорока, фаршированной лопатки. Требования к качеству.
22.Организация рабочего места. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: фаршированного окорока. Требования к качеству.
23. Организация рабочего места. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: рулета из фаршированной и нефаршированной лопатки. Требования к качеству.
24.Организация рабочего места. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: грудинки в натуральном и фаршированном виде. Требования к качеству.
25.Организация рабочего места.Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: телячьей ножки. Требования к качеству.

26. Организация рабочего места. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: каре ягненка. Требования к качеству.
27.Организация рабочего места. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: молочного поросенка, фаршированного. Требования к качеству.
28. Организация рабочего места. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: рулета из фаршированного и нефаршированного молочного поросенка. Требования к качеству.
29. Организация рабочего места. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: поросячьей головы фаршированной и нефаршированной. Требования к качеству.
30. Организация рабочего места. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: рульки телячьей. Требования к качеству.
31. Организация рабочего места. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: седла ягненка целиком. Требования к качеству.
32.Организация рабочего места. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: рулета для карпаччо. Требования к качеству.
33. Организация рабочего места. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: полуфабрикатов из вырезки говядины филе, бифштекса, лангета. Требования к качеству.
34. Организация рабочего места. Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса. Способы минимизации отходов при обработке мяса и приготовлении полуфабрикатов.
35.Методы обработки диких животных: размораживание, разруб, зачистка, снимание мякоти, вымачивание, маринование, шпигование, порционирование.
36. Последовательность и правила подготовки мяса диких животных: шпигованного крупнокускового мяса. Требования к качеству.
37. Технология приготовления маринадов для дичи. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из дичи. Способы минимизации отходов при обработке дичи и приготовлении полуфабрикатов.
38. Последовательность и правила подготовки мяса диких животных: порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Требования к качеству.
39.Последовательность и правила подготовки мяса диких животных: окорока и лопатки кролика или зайца без костей, зайца, шпигованного. Требования к качеству.
40.Последовательность и правила подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: домашней птицы с заправленным под кожу воздухом (сливочным маслом). Требования к качеству обработанной домашней птицы. Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы.
41. Последовательность и правила подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: фарширование тушек домашней птицы.

Требования к качеству. Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы.
42. Последовательность и правила подготовки домашней птицыдля приготовления сложных блюд: фаршированиe филе. Требования к качеству. Технология приготовления начинок для фаршированиe. Способы минимизации отходов.
43. Последовательность и правила подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: фаршированиe окорочков. Технология приготовления начинок для фаршированиe. Требования к качеству. Способы минимизации отходов.
44. Последовательность и правила подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд - галантина. Требования к качеству. Способы минимизации отходов.
45. Последовательность и правила подготовки домашней птицы: фаршированного рулета из мякоти птицы. Требования к качеству. Технология приготовления начинок для фаршированиe. Способы минимизации отходов.
46. Последовательность и правила подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: нефаршированного рулета из мякоти птицы. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству.
47. Последовательность и правила подготовки домашней птицы для приготовления кнельной массы. Возможности ее использования. Требования к качеству. Способы минимизации отходов.
48. Последовательность и правила подготовки гусиной и утиной печени для приготовления сложных блюд: стейков из гусиной и утиной печени. Требования к качеству. Способы минимизации отходов.
49.Последовательность и правила подготовки гусиной и утиной печени для приготовления паштета. Требования к качеству. Способы минимизации отходов.
50.Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени. Способы минимизации отходов при обработке домашней птицы, гусиной и утиной печени и приготовлении полуфабрикатов.
51.Методы обработки пернатой дичи: (размораживание, ощипывание, опаливание, удаление крылышек, голов, шеек и ножек потрошение, доочистка, промывание, заправка, нарезка, разруб, зачистка, снятие мякоти, вымачивание, маринование, порционирование, обработка потрохов).
52. Последовательность и правила обработки и приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи: обработанных и заправленных в «кармашек»,в одну и две нитки (без ниток) тушек пернатой дичи. Способы минимизации отходов при обработке дичи и приготовлении полуфабрикатов.
53. Последовательность и правила обработки и приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи: обернутых в шпик перепелов. Требования

к качеству. Способы минимизации отходов при обработке дичи и приготовлении полуфабрикатов.
54. Последовательность и правила обработки и приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи: фаршированных тушек целиком, Требования к качеству. Способы минимизации отходов при обработке дичи и приготовлении полуфабрикатов.
55. Последовательность и правила обработки и приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи: натуральных (фаршированных и нефаршированных) котлет из филе. Требования к качеству.
56. Последовательность и правила обработки и приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи: порционных и мелких кусков, мякоти. Требования к качеству.
57. Последовательность и правила обработки и приготовления из пернатой дичи кнельной массы. Варианты ее использования. Требования к качеству.
58. Технология приготовления маринадов для дичи. Способы минимизации отходов при обработке дичи и приготовлении полуфабрикатов.
59.Технология приготовления начинок для фарширования. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из дичи, требования к безопасности хранения.
60. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из дичи. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из дичи.

Критерии оценки:
- оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы;
- оценка «хорошо» - при неполном раскрытии темы, но правильной формулировке теоретических положений. Если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.
- оценка «удовлетворительно» - если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала;
- оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Преподаватель Кудряшова Т.Р._____
(подпись)

«__» _____20___ г.

Самостоятельная работа №1

Тема: Приготовление полуфабрикатов из мяса, дичи для сложной кулинарной продукции

Цель работы: изучить подготовку мяса, дичи и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Формирование компетенций: ПК1.1, ОК 1-4,8,9.

Задание к самостоятельной работе

Задание 1. Методические рекомендации по подготовке презентаций

Презентация (в PowerPoint) представляет собой публичное выступление, ориентированное на ознакомление, убеждение слушателей по определенной теме-проблеме. Обеспечивает визуально-коммуникативную поддержку устного выступления, способствует его эффективности и результативности.

Качественная презентация зависит от следующих параметров:

- постановки темы, цели и плана выступления;
- определения продолжительности представления материала;
- учета особенностей аудитории, адресованности материала;
- интерактивных действий выступающего (включение в обсуждение слушателей);
- манеры представления презентации: соблюдение зрительного контакта с аудиторией, выразительность, жестикуляция, телодвижения;
- наличия иллюстраций (не перегружающих изображаемое на экране), ключевых слов,
- нужного подбора цветовой гаммы;
- использования указки.

Преподаватель должен рекомендовать студентам

- не читать написанное на экране;

- обязательно неоднократно осуществить представление презентации дома;
- предусмотреть проблемные, сложные для понимания фрагменты и прокомментировать их;

предвидеть возможные вопросы, которые могут быть заданы по ходу и в результате предъявления презентации.

Темы презентаций:

1.Ассортимент полуфабрикатов из мяса.

2.Мясные рулеты.

3.Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.

Самостоятельная работа № 2

Тема: Приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции.

Цель работы: изучить подготовку рыбы, нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Формирование компетенций: ПК1.2, ОК1-4,8,9.

Задание к самостоятельной работе

Задание 1. Методические рекомендации по подготовке презентаций

Презентация (в PowerPoint) представляет собой публичное выступление, ориентированное на ознакомление, убеждение слушателей по определенной теме-проблеме. Обеспечивает визуально-коммуникативную поддержку устного выступления, способствует его эффективности и результативности.

Качественная презентация зависит от следующих параметров:

- постановки темы, цели и плана выступления;
- определения продолжительности представления материала;
- учета особенностей аудитории, адресованности материала;
- интерактивных действий выступающего (включение в обсуждение слушателей);
- манеры представления презентации: соблюдение зрительного контакта с аудиторией, выразительность, жестикуляция, телодвижения;
- наличия иллюстраций (не перегружающих изображаемое на экране), ключевых слов,

- нужного подбора цветовой гаммы;
- использования указки.

Преподаватель должен рекомендовать студентам

- не читать написанное на экране;
- обязательно неоднократно осуществить представление презентации дома;
- предусмотреть проблемные, сложные для понимания фрагменты и прокомментировать их;
- предвидеть возможные вопросы, которые могут быть заданы по ходу и в результате предъявления презентации.

Темы презентаций:

1.Экзотическая рыба (рыба из тропических вод).

2.Морские водоросли в кулинарии.

3.Красная, черная и искусственная икра.

4.Двухстворчатые и брюхоногие моллюски (выбор, хранение, чистка, вскрытие).

5.Маринады и панировки для рыбы.

Самостоятельная работа №3

Тема: Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи для сложной кулинарной продукции.

Цель работы: изучить подготовку домашней птицы, пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты:Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Формирование компетенций: ПК1.3, ОК 1-4,8,9.

Задание к самостоятельной работе

Задание 1. Методические рекомендации по подготовке презентаций

Презентация (в PowerPoint) представляет собой публичное выступление, ориентированное на ознакомление, убеждение слушателей по определенной теме-проблеме. Обеспечивает визуально-коммуникативную поддержку устного выступления, способствует его эффективности и результативности.

Качественная презентация зависит от следующих параметров:

- постановки темы, цели и плана выступления;
- определения продолжительности представления материала;

- учета особенностей аудитории, адресованности материала;
- интерактивных действий выступающего (включение в обсуждение слушателей);
- манеры представления презентации: соблюдение зрительного контакта с аудиторией, выразительность, жестикуляция, телодвижения;
- наличия иллюстраций (не перегружающих изображаемое на экране), ключевых слов,
- нужного подбора цветовой гаммы;
- использования указки.

Преподаватель должен рекомендовать студентам

- не читать написанное на экране;
- обязательно неоднократно осуществить представление презентации дома;
- предусмотреть проблемные, сложные для понимания фрагменты и прокомментировать их;

предвидеть возможные вопросы, которые могут быть заданы по ходу и в результате предъявления презентации.

Темы презентаций:

1.Ассортимент полуфабрикатов из фаршированной птицы.
2.Ассортимент полуфабрикатов из пернатой дичи.
3.Маринады, специи и панировки для полуфабрикатов из птицы.
4.Индейки и гуси на праздничном столе.
5.Рулеты из птицы и с птицей.

Самостоятельная работа №4

Тема: Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов для сложной кулинарной продукции.

Цель работы: изучить подготовку овощей, грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Умение и навыки,которые должны приобрести студенты:Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Формирование компетенций: ПК 1,4 ОК1-4,8,9

Задание к самостоятельной работе

1. Ознакомьтесь с ассортиментом экзотических овощей и грибов из Интернета и журналов «Шеф Эксперт», «Профессиональная кухня», «Ресторатор» и др.

2. Оформите результаты в виде таблицы.

Название овощей	Особенности	Кулинарное использование
тапинамбур		
батат		
ямс		
фенхель		
романеско		
артишок		
спаржа		
шиитаке		
Трюфель белый		
Трюфель черный		

2.3. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И.П. Самородова. - М. : Академия, 2018. - 192 с. - (Профессиональное образование)
2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО) [Электронный ресурс] : [учебное пособие] / Радченко Л.А. – М.: Кнорус, 2013. – - Доступ только с авторизованных компьютеров. - Электрон. версия печ. публикации. - Adobe Acrobat Reader 9.0. - ISBN 978-5-98879-119-5. - URL: http://e.lanbook.com/
3.

Интернет- ресурсы:

http://school-collection.edu.ru

-Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

http://ppt4web.ru/tekhnologija/osnovy-organizacii-obshhestvennogo-pitanija.html - ЭОР по технологии продукции общественного питания

Отечественные журналы:

- «Рестораны и гостиницы»
- «Ресторатор»
- «Торговое оборудование»

- «Ресторанные ведомости.

2.4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

- Нормативно-техническая документация;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-методического материала: ситуационные задачи, практические задания;
- раздаточный материал;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения: ПК и мультимедиа проектор.

3. ОЦЕНКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Целью оценки производственной практике является оценка:

1. Профессиональных и общих компетенций (далее ПК и ОК);
2. Практического опыта и умений.

Оценка производственной практике выставляется на основании данных (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

3.1. Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

3.1.1. Производственная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов				
	ПК	ОК	ПО	У	З
Разработки ассортимента сложных полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	ПК1.1-1.4	ОК 1-9	ПО-1	У-5	З-1, З-12, З-13,З-14
Расчет массы овощей, мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов	ПК1.1-1.4		ПО-2	У-3	З-7
Организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени	ПК1.1-1.4	ОК1-9	ПО-4	У-5	З-10

для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь					
Приготовление сложных полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы	ПК1.1-1.4	ОК1-9	ПО-1	У-4	З-1,З-11,12,14
Контроля качества и безопасности подготовленных овощей, мяса, рыбы и домашней птицы	ПК1.1-1.4	ОК1-9	ПО-5	У-1,5,6	З2,3,4,5,6,15,16

3.2 Форма аттестационного листа по практике

Аттестационный лист

По профилю специальности

вид практики

студент _____

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.01:

«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

в объеме 72 часов с «01» сентября 2018г. По «14» сентября 2018г.

_____

наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период учебной/производственной /практики

Наименование профессиональной компетенции и виды работ	Отметка об освоении (освоена / не освоена)
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: - разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для изготовления полуфабрикатов; - организация технологического процесса	

подготовки мяса для сложных блюд; - подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасности подготовленного мяса;	
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: - разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; - организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; - подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасности подготовленной рыбы;	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции: - разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; - расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов; - организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; - подготовка птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасности подготовленного мяса домашней птицы;	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

За время прохождения практики студент изучил вопросы организации технологического процесса подготовки рыбы, мяса птицы для сложных блюд, схему технологического контроля производства, вопросы стандартизации и сертификации сырья, готовой продукции. Проявил любознательность при изучении процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, умело сочетал полученные в техникуме 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 практики у обучающегося сформировались общие и профессиональные компетенции, приобретен практический опыт по модулю ПМ 01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Замечаний по прохождению практики нет.

Дата «14» сентября 2018г. Подпись руководителя практики

_____

_____ФИО, должность

_____

Подпись и должность ответственного лица от организации (базы практики)

М.П.

4.КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

4.1.Назначение

Экзамен (квалификационный) представляет собой выполнениепрактического задания и предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ01. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «Вид профессиональной деятельности не освоен».

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых, пакет для экзаменатора (эксперта) и оценочная ведомость.

Задания включают практические задания.

4.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

4.2.1. Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК. 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции

ПК. 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной

ПК 1.4 Организовывать подготовку овощей и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции
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 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
4.2.2. Комплект экзаменационных материалов
В состав комплекта входит задание для экзаменующегося, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

4.3. Задание для экзаменуемых

Задание №1

Оцениваемые компетенции	Основные показатели оценки результатов
ПК1.1Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1. Правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для сложных блюд. 2. Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием. 3. Определение (расчет) массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья. 4. Подбор пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса проводится в соответствии с товароведными характеристиками мясного сырья. 5. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья и мясных полуфабрикатов органолептическим способом.
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
ОК4Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	

ОК6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	6. Правильно выбирает условия безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН. 7. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления мясных полуфабрикатов, в том числе в условиях реального производства. 8. Правильно планирует ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции мясного сырья.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, плакатами.

Максимальное время выполнения задания - 45 мин./час.

Задание

- Опишите технологию приготовления и последовательность
- технологических операций приготовления сложного полуфабриката из мяса.
- Требование к качеству основного сырья.
- Организацию рабочего места для приготовления сложного полуфабриката из мяса. Укажите условия хранения и сроки реализации

Задание №2

Оцениваемые компетенции	Основные показатели оценки результатов
ПК1.2Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1. Правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида рыбного сырья для сложных блюд. 2. Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием. 3. Определение (расчет) массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья. 4. Подбор пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из рыбы проводится в соответствии с товароведными характеристиками рыбного сырья. 5. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья и рыбных полуфабрикатов органолептическим способом. 6. Правильно выбирает условия безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН. 7. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь,
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
ОК4Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	

ОК6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	инструменты для приготовления рыбных полуфабрикатов, в том числе в условиях реального производства. 8. Правильно планирует ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции рыбного сырья.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, плакатами.

Максимальное время выполнения задания - 45мин./час.

Задание

- Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления сложного полуфабриката из рыбы.
- Требование к качеству основного сырья.
- Организацию рабочего места для приготовления сложного полуфабриката из рыбы.
- Укажите условия хранения и сроки реализаци

Задание №3

Оцениваемые компетенции	Основные показатели оценки результатов
ПК1.3Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1. Правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида сырья из домашней птицы для сложных блюд. 2. Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием. 3. Определение (расчет) массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья. 4. Подбор пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы проводится в соответствии с товароведными характеристиками рыбного сырья. 5. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья и полуфабрикатов из домашней птицы органолептическим способом. 6. Правильно выбирает условия безопасного
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
ОК4Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	

ОК6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН. 7. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, в том числе в условиях реального производства. 8. Правильно планирует ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья из домашней птицы.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, плакатами.

Максимальное время выполнения задания - 45 мин./час.

Задание

- Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления сложного полуфабриката из домашней птицы.
- Требование к качеству основного сырья.
- Организацию рабочего места для приготовления сложного полуфабриката из домашней птицы.
- Укажите условия хранения и сроки реализации

Задание № 4.

Оцениваемые компетенции	Основные показатели оценки результатов
ПК1.4Организовывать подготовку овощей, грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1. Правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида овощного сырья для сложных блюд. 2. Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием. 3. Определение (расчет) массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья. 4. Подбор пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из овощей проводится в соответствии с товароведными характеристиками овощного сырья. 5. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья и овощных полуфабрикатов органолептическим способом. 6. Правильно выбирает условия безопасного
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
ОК4Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	

	хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН. 7. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления овощных полуфабрикатов, в том числе в условиях реального производства. 8. Правильно планирует ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции овощного сырья.
ОК6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами

Максимальное время выполнения задания - 45 мин./час.

Задание

- Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления сложного полуфабриката из овощей и грибов.
- Требование к качеству основного сырья.
- Организацию рабочего места для приготовления сложного полуфабриката из овощей и грибов.
- Укажите условия хранения и сроки реализации

4.4. Подготовка и защита портфолио

Задание:

Соберите, оформите и представьте портфолио

Тип портфолио:смешанного типа

Проверяемые результаты обучения: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК4., ОК5., ОК6., ОК 7., ОК 8., ОК9

Основные требования.

Состав портфолио:

1. Отчет по практике.
2. Характеристика практиканта по итогам практики
3. Пакет документов

Показатели оценки портфолио	
Коды и названия	**Основные показатели оценки результатов**

проверяемых компетенций	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; -корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; -использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-самоанализ и коррекция результатов собственной работы; -своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.

4.4. Пакет для экзаменатора

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся
3. Количество вариантовзаданий для экзаменующихся:1/20

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный): 30 мин./час.
Всего на экзамен 45 мин./час.

Задание

- Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления сложного полуфабриката.
- Требование к качеству основного сырья.
- Организацию рабочего места для приготовления сложного полуфабриката.
- Укажите условия хранения и сроки реализации.

Количество вариантов задания для экзаменующегося - **1**

Время выполнения - 30 минут

Всего на экзамен 45 мин./час.

Справочная литература:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Проведение оценки

Ознакомьтесь с заданиями и их вариантами, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки, а также информацией оценочной ведомости.

Критерии оценки

Ознакомьтесь с заданиями и их вариантами, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки, а также информацией оценочной ведомости.

4.5. Оценочная ведомость

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

Колледж бизнеса и технологий

СОСТАВ ЭКСПЕРТНОЙ КОМИССИИ:

.

ФИО _____

обучающийся на 3 курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

освоил(а) программу профессионального модуля _____

ПМ.О1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

в объеме час. 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 01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	По текущим оценкам	
ПП.01	Дифференцированный зачет	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Освоена (да/нет)
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ДА
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ДА
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	ДА
ПК 1.4	Организовывать подготовку овощей, грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ДА
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	ДА
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	ДА
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	ДА
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	ДА
ОК 5.	Использовать информационно	ДА

	коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	ДА
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	ДА
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	ДА
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	ДА

Вид профессиональной деятельности освоен

Дата

Подписи членов экзаменационной комиссии

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии
_____

Протокол № ___ от _____

Председатель
_____ / Антропова О. Ю.
«____»_____ г.

Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Зам. директора
_____Нестеренко Е.А.
«____»_____ г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

по ПМ. 01

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Курс - второй

Форма обучения: очная

Санкт – Петербург

2019 год.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О. Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 1** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 1
2. 21
3. 41

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Время выполнения задания – 45 мин.
4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 2** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 2
2. 22
3. 42

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 45 мин.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 3** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 3
2. 23
3. 43

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 45 мин.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 4** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции _**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 4
2. 24
3. 44

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 45 мин.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 5** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 5
2. 25
3. 45

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 45 мин.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 6** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 6
2. 26
3. 46

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 45 мин.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 7** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 7
2. 27
3. 47

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 45 мин.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 8** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции _**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 8
2. 28
3. 48

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 45 мин.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 9** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 9
2. 29
3. 49

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 45 мин.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 10** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 10
2. 30
3. 50

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 45 мин.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 11** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 11
2. 31
3. 51

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 45 мин.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 12** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции _**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 12
2. 32
3. 52

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 45 мин.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 11** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 11
2. 31
3. 51

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 45 мин.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 12** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции _**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 12
2. 32
3. 52

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 45 мин.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 13** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 13
2. 33
3. 53

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 45 мин.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 14** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 14
2. 34
3. 55

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 45 мин.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 15** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 15
2. 35
3. 55

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 45 мин.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 16** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции _**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 16
2. 36
3. 56

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 45 мин.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 17** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 17
2. 37
3. 57

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 45 мин.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 18** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 18
2. 38
3. 58

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 45 мин.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 19** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 19
2. 39
3. 59

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 45 мин.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 20** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции _**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 20
2. 40
3. 60

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 45 мин.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Перечень экзаменационных вопросов

1. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов.
2. Полуфабрикаты. Определение, классификация, назначение.
3. Пищевая ценность рыбы.
4. Пищевая ценность мяса сельскохозяйственных животных.
5. Пищевая ценность птицы.
6. Классификация рыбы по семействам, в зависимости от основных признаков.
7. Характеристика видов рыб, поступающих на предприятиях общественного питания (живая, охлаждённая; мороженая; солёная, маринованная).
8. Органолептические показатели качества рыбы, поступающей на предприятия общественного питания.
9. Виды и состав мяса, поступающего на предприятия общественного питания.

10. Требования к качеству и требования к безопасности мяса и мясных продуктов тушек ягнят.
11. Требования к качеству и требования к безопасности мяса и мясных продуктов молочных поросят и поросячьей головы.
12. Требования к качеству и требования к безопасности мяса и мясных продуктов обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени.
13. Пигменты мяса и их влияние на его цвет.
14. Изменения пигментов мяса при технологической обработке.
15. Механическая кулинарная обработка рыбы (способы оттаивания мороженой рыбы, способы вымачивания солёной рыбы).
16. Обработка бесчешуйчатой рыбы.
17. Обработка чешуйчатой рыбы.
18. Обработка осетровой рыбы.
19. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде, порционными натуральными и панированными кусками.
20. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы, и полуфабрикатов из неё.
21. Механическая кулинарная обработка мяса: оттаивание, обмывание, обсушивание мороженого мяса.
22. Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота: обвалка, сортировка мяса говядины, кулинарное значение частей мяса.
23. Кулинарный разруб баранины, свинины: кулинарное значение частей мяса.
24. Обработка туш диких животных.
25. Приёмы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов.
26. Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота.
27. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины.
28. Приготовление натуральной рубленной массы и полуфабрикатов из неё.
29. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.
30. Обработка субпродуктов.
31. Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
32. Обработка домашней птицы, виды заправки тушек птицы.
33. Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы.
34. Технология приготовления начинок для фаршированиякур и цыплят.
35. Обработка субпродуктов домашней птицы.
36. Расчёт потребного количества продуктов, необходимого на текущий день.
37. Меню. Назначение, классификация и правила составления.
38. Сырьевая ведомость. Назначение, классификация и правила составления.
39. Организация работы мясо-рыбного цеха.
40. Организация работы мясного цеха.
41. Организация работы рыбного цеха.
42. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы.

43. Особенности учета сырья и готовых изделий в цехах по производству мясных полуфабрикатов.
44. Учет отпуска продуктов и товаров.
45. Технологическая инструкция, назначение и требования к оформлению.
46. Технологическая карта, назначение и требование к оформлению.
47. Технико-технологическая карта. Назначение. Требования к оформлению.
48. Подбор оборудования для мясо-рыбного цеха, назначение и особенности.
49. Подбор оборудования для мясного цеха, назначение и особенности.
50. Нормативные документы, определяющие качество рыбы, мяса.
51. Понятие пищевых добавок, их роль и применение.
52. Правила оформления заказа на продукты со склада.
53. Виды сопроводительных документов.
54. Составление алгоритма приёмки продуктов от поставщика.
55. Общая характеристика машин. Характеристика передаточных механизмов.
56. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на мясорубке.
57. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на фаршмешалке.
58. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на котлетоформовочной машине.
59. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на рыбоочистительном приспособлении.
60. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на мясорыхлителе.

Критерии оценивания экзамена квалификационного по ПМ.01

«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Экзамен проводится устно по билетам. Каждый билет включает 3 вопроса

Оценка экзамена	Требования к знаниям

«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Преподаватель Кудряшова Т.Р. _____
«__»_____20__г.

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции составлен в соответствии с ФГОС СПО, рабочей программой по профессиональному модулю. Он предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.01 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект КОС включает в себя контрольные и оценочные материалы по текущей и промежуточной аттестации (в форме экзамена квалификационного). Актуальность данного комплекта выражена в практико-ориентированности заданий.

Структура комплекта:

- Паспорт КОС по ПМ.01
- Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (оценка освоения МДК)
- Оценка по учебной и производственной практике
- Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена
- Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся
- Список использованной литературы
- Приложения

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 знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОССПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Задания по текущей и промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам, содержание аттестационных листов по учебной и производственной практике, содержание компетентностно-ориентированных заданий для квалификационного экзамена позволяют определить уровень освоения профессионального модуля, дать оценку степени освоения вида профессиональной деятельности.

Пакет экзаменатора включает в себя условия выполнения задания, типовые бланки экзаменационных билетов и оценочные ведомости обучающихся. По каждой группе проверяемых компетенций автором грамотно и четко определены показатели оценки результатов их освоения.

Комплект оценочных средств рекомендуется использовать в образовательном процессе для оценки качества подготовки обучающихся по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Рецензент: _____ Бессарабов В.А.

Индивидуальный предприниматель ОГРН 309764707800022 Бессарабов Вячеслав Анатольевич ИНН 163033400710 Санкт-Петербург

ИП Бессарабов Вячеслав Анатольевич

Учредитель Гастро Клаб кейтеринг.