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

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по профессиональному модулю

ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург
2020 г.

Паспорт комплекта КОС по профессиональному модулю……4

Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (оценка освоения МДК)…….....8
Оценка по производственной практике…….. …….....47
Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена….51
Курсовое проектирование……...68

1. ПАСПОРТ
комплекта контрольно-оценочных средств по профессиональному модулюпм 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Общие положения.

Комплект оценочных средств (КОС) разработаны с требованиями образовательной программы и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания программы профессионального модуля ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

КОСы предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания программы в части освоения вида профессиональной деятельности Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

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	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.03	Дифференцированный зачет Курсовая работа	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций, курсовой. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
УП	Дифференцированный зачет	Оценка проверочных заданий по учебной практике. Наблюдение и оценка выполнения работ по

		учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.03	**Экзамен (квалификационн ый)** публичный, индивидуальный. Выполнение практического задания на изготовление продукции	

Требования к результатам освоения программы профессионального модуля

Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
ПК3.2 Организовывать и проводить пр иготовление сложных горячих соусов	Соблюдениепоследовательностиприемовитехнологическихопераций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур,технологическими картами).
	Соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН)
	– Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией(СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда).
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологическихкарт
	– Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологическогопроцесса
ПК. 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	- Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).
	– Соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН)
	– Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией(СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда).

	Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт
	Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и	Соблюдениепоследовательностиприемовитехнологическихопераций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).
	Соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН)
сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
	Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда).
	Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт
	Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-Демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения поПМ; -участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; -участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектнойдеятельности; - портфолиостудента
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 в области организации процесса и приготовления сложной горячей кулинарнойпродукции; -оценка эффективности и качества выполнения;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной горячей кулинарнойпродукции;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи -рациональное распределение времени на все этапы решения задачи

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Оформление результатов самостоятельной работы с использованиемИКТ; - работа сИнтернет
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения ипрактики; - умение работать вгруппе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческомсамоуправлении; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнениязаданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Организация самостоятельных занятий при изучении профессиональногомодуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.); - составлениерезюме; - посещение дополнительных занятий; - освоение дополнительных рабочихпрофессий; - обучение на курсах дополнительной профессиональнойподготовки; - уровень профессиональнойзрелости;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ инноваций в области разработки технологическихпроцессов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов ит.п.).
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- соблюдение техникибезопасности; - соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннегораспорядка); - ориентация на воинскую службу сучётом профессиональныхзнаний

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. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

2.2 Задания для оценки освоения ПМ.03

1. Правильно разрабатывает ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
2. Правильно организует технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции:супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
3. Применяет различные технологии, оборудование и инвентарь при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;
4. Правильно сервирует и оформляет сложную горячую кулинарную продукцию;
5. Правильно организовывает контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
6. Правильно органолептически оценивает качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
7. Правильно принимает организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
8. Правильно проводит расчеты по формулам;
9. Безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
10. Правильно выбирает различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
11. Правильно выбирает температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
13. Правильно оценивает качество и безопасность готовой продукции различными способами.

Проверяемые результаты обучения: У 1- 7, З. 1-52.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой 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 грубые ошибки в ответах на вопросы ирасчетах.

2.3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Колледж бизнеса и технологий

Вариант 1

1. **Какой борщ заправляют чесноком, растертым ссалом?**
   а) «Московский»; б) «Украинский»;
   в)«Флотский».

2. Для чего настаивают супы после окончания варки? а) для формирования вкуса и аромата; б) для улучшения цвета; в) чтобы овощи сталимягче.

3. Какую солянку подают без сметаны?
а) сборную мясную; б) грибную; в) рыбную.

4. Какой из рассольников готовят безкартофеля?
а) «Ленинградский»; б) «Московский»; в) «Домашний».

5. На каких бульонах готовятсолянки?
а) костных; б) концентрированных; в) бульонныхкубиках

6. Какая форма нарезки для овощей используется в холодныхсупах?
а) соломка; б) мелкие кубики; в) ломтики.

7. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежнойконсистенции?
а) протирают; б) сильно разваривают; в) припускают мелко нарезанными.

8. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:

а) кубиками; б) дольками; в) соломкой; г) кружочками.

9. Производным какого соуса является кисло-сладкийсоус?

а) сметанного; б) белого; в) молочного; г) красного.

10. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочногосоуса?

а) сухая; б) жировая; в)холодная.

11. Производным какого соуса является соустоматный?

а) белого; б) красного; в) молочного; г) лукового.

12. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца изелени?

а) белое вино; б) паровой; в) польский; г) рассол.

13. При отпуске каких блюд используют маринад овощной стоматом?

а) овощей жареных; б) рыбы жареной; в) мяса отварного.

14. Установите соответствие названия борща особенностям его приготовления

	Название супа	Рецептура	
1	«Московский»	А	фасоль варят отдельно, борщ подают с фрикадельками; форма нарезки овощей следующая: картофель — кубиками, капуста — шашками, другие овощи — ломтиками;
2	«Украинский»	Б	в бульоне варят копчености, нарезка овощей следующая: картофель — кубиками, капуста — шашками, другие овощи — ломтиками;
3	«Флотский»	В	форма нарезки овощей следующая: картофель — брусочками, капуста и другие овощи — соломкой; борщ заправляют чесноком и салом;
4	«Сибирский»	Г	готовят без картофеля, отпускают с набором мясопродуктов, в бульоне варят ветчинные кости, при отпуске подают ватрушки с творогом.

15. Определите продукты необходимые дляприготовления:

1 Соуса польского	**А**	яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота лимонная;
	Б	масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная;
	В	яйца, масло сливочное, вода, мука, лимон;
	Г	масло сливочное, яйца, петрушка, лимон или кислота лимонная, соль.
2 Соуса сметанного с луком	**А**	сметана, сливочное масло, мука, бульон, лук, кетчуп
	Б	сливки, сливочное масло, мука, бульон, лук
	В	сметана, мука, бульон, лук, кетчуп
	Г	сметана, сливочное масло, мука, бульон, кетчуп

16. Для супов с макаронными изделиями картофельнарезают

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

17. Для приготовления рагу из овощей картофельнарезают

а)соломкой; б) брусочками; в) дольками.

2. Не очищают от кожицыредис

а)красный; б) белый.

18. Для приготовления морковных котлет морковьнарезают

а)соломкой; б)дольками; в)ломтиками.

19. Ломтики картофеля можнополучить

а)изкубиков; б)издолек; в)соломки; г) из бр

20. Шашки – форманарезки

а)цветнойкапусты; б)белокочаннойкапусты; в)кольраби.

21. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

а)шашками; б)соломкой; в)дольками.

22. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласноиспользованию:

1) кольца; а) для фаршей, крупяныхсупов;
2) полукольца; б) для тушеных блюд, щей из свежейкапусты;
3) крошка; в) для соусов,супов;
4) дольки; г) для шашлыков, жарки вофритюре.

23. Ромбиками нарезают

а)соленыеогурцы; б) свежиеогурцы; в)кабачки.

24. Перезрелые помидоры используют

а)дляфарширования; б) дляприготовлениясоусов; в) для са

25. В воде хранят

а)очищенныйкартофель; б)очищенную свеклу; в) зеленьукропа.

26. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

а) сзакрытойкрышкой; б) с открытой крышкой.

27. Как сохранить зеленый цвет овощей приварке?

а) варить принизкойтемпературе; б) варить в бурно кипящей воде с открытойкрышкой.

28. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?

а) в кипящую; б)вхолодную; в) втеплую.

29. Почему картофельное пюре имеет вязкуюконсистенцию?

а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным; в) добавили холодное молоко.

30. Пай – картофель, жаренный во фритюре,нарезанный

а)соломкой; б) брусочками; в)стружкой.

31. При температуре 250-280º Совощи

а) жарят основным способом; б) жарятвофритюре; в) запекают в жарочномшкафу.

32. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой ко

а) не добавилимучнуюпассеровку; б) не добавили сахар, соль; в) не добавилиуксус.

33. Не являются фаршированными изделиями из картофельноймассы

а)зразы; б) котлеты; в) рулет.

34. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?

а)дольками; б)соломкой; в)крошкой; г) шашками.

35. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки: сортируют по размеру и степени зрелости → промывают→ вырезают место прикрепленияплодоножки.

а)сладкийперец; б)баклажан в)помидор; г) огурец.

36. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют

а)маннуюкрупу; б)муку; в) крахмал.

37. Дляизмельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски смаркировкой

а)ОС; б) ОВ; в)ОК.

38. Фаршированныеовощи

а)варят; б) запекают; в)жарят.

39. Морковьпассеруют

а) для перехода в жир красящихвеществ; б) дляулучшениявкуса; в) для со

40. Горячие овощные блюда хранят нараздаче

а) не более5часов; б) не более30 минут; в) не более 2часов.

41. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнегоживотного?

а) по степени усвояемости; б) по химическому составу; в) по минеральному составу.

42. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки? а) разрушается; б) улетучивается с паром; в) переходит в клейкое вещество глютин.

43. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

а) улучшению цвета; б) повышению калорийности; в) возбуждению аппетита.

44. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считаетсяядовитой?

а) окунь; б) маринка; в)ставрида.

45. У каких рыб перед тепловой обработкой снимаюткожу?

а) сом, зубатка, угольная, камбала; б) судак, сом, сабля; в) нототения, треска, хек.

Допишите предложения.

46. По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, апосодержанию_____она

47. Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие_____знач

48. Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к_____и_____в питании пожилыхлюдей.

49. Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки переходят в бульон испособствуют_____.

Допишите предложения.

50. Припускают рыбу, обладающую ... . Припускание дает возможность сохранить в рыбе ... и ееформу.

51. Порционные куски рыбы заливают ... водой, плотно закрывают крышкой, нагревают до кипения и ... температуры не ниже 80°С.

52. Порционные куски отпускают в горячем виде или хранят на мармите в бульоне, закрыв посуду крышкой, не более ...мин.

53. Для жарки рыбы используют растительное масло, а также ….

Выберите правильный вариант ответа.

54. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке? а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при t = 40 °С свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде; б) белки свертываются; в) глютин при охлаждении образуетжеле.

55. Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию?

а) 75, 100, 125; б) 100, 125, 150; в) 200.

56. Как определить готовность жареной рыбы?

а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков; б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части; в) по вкусу, по внешнему виду.

57. Какие питательные вещества содержатся в рыбе?

а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества; б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и D; в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В.

58. Почему рыбу варят и припускают при t= 85...90°С?

а) порционные куски рыбы сохраняют форму; б) бульоны остаются прозрачными; в) количество эмульгированного жира в бульоне незначительно.

59. С какой целью при варке и припускании рыбы в бульон добавляют сырую морковь, лук, кореньпетрушки?

а) повышают витаминную активность; б) улучшают вкус и запах; в) улучшают цвет.

60. Какую панировку используют для зраз рубленых?

а) сухарная, б) двойная, в) мучная, г) хлебная.

61. Что означает термин«жиловка»?

а) удаление сухожилей, пленок, хрящей; б) отделение мякоти от костей;
в) панировка мяса в сухарях.

62. Зачем мясообсушивают?

а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании; б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках; в) мясо после этого становится мягче.

63. От чего зависит кулинарное использование частеймяса?

_____

64. С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?

а) чтобы не отстала панировка; б)чтобы масло былозастывшим;

65. Определите и впишите название блюда поописанию:

Жарят с обеих сторон около 15 мин до нужной степени готовности: с кровью, полупрожаренный или прожаренный. При отпуске кладут гарнир, строганый хрен, рядом укладывают ....., поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло или яичницу-глазунью.

66. Вставить пропущенныеслова.

Технология приготовления бефстроганов: мясо, нарезанное _____длиной _____ мм, кладут на___ _____репчатым луком, заливают сметанным соусом,добавляют _____и доводят до кипения. В качестве гарнира ис

67. С какой целью мясо для жаренья отбивают?

а) для равномерной тепловой обработки б) разрыхления соединительной ткани в) выравнивания толщины куска, г) сглаживания поверхности

68. Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками

1.
2.
3.

69. Как определить готовность изделия из котлетной массы в процессе тепловой обработки?

_____

70. Какие полуфабрикаты приготовляют из филе птицы?

а) котлеты«по-киевски»; б) шницель «по-столичному»; в) котлеты«Пожарские».

71. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

а) потроше ная; б) не ощипан

ная;
в)упита
нная.

72. Почему подготовленные субпродукты немедленно подвергают тепловой обработке (варят, а затем жарят или тушат)?

_____

_____

73. За счет чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?

а) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу; б) белки свертываются, переходят в отвар; в) белки частично распадаются.

74. От чего зависит продолжительность варки мяса?

а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани; б) от величины кусков;

в) от используемой посуды.

75. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторыхблюд?

а) в холодн ую; б) в горячу ю;

в) в пряный отвар.

76. Каким способом жарят полуфабрикаты котлет«по-киевски»?

а) во фритюре в течение 5...7 мин до золотистой корочки, дожаривают в жарочном шкафу 2...3 мин;

б) во фритюре в течение 7... 10 мин до коричневой корочки;

в) основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу.

77. Каким способом жарят перед подачей шницель «по столичному»?

а) во фритюре;

б) основным способом с двух сторон с дожариванием в жарочном шкафу в течение 3...5 мин;

в) во фритюре с дожариванием в жарочном шкафу в течение 2...3 мин.

78. Перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают _____, чтобы образовать более _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

по дисциплине / МДК / ПМ
ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей
кулинарной продукции

Перечень экзаменационных вопросов 1 семестр

1. Классификация овощей, условия хранения и требование к качеству.
2. Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству.
3. Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству.
4. Пищевая ценность овощей, группы овощей, правила их обработки.
5. Пищевая ценность овощей, группы овощей, правила их обработки.
6. Обработка и нарезка шпинатных, салатных, десертных, консервированных овощей.
7. Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов, капустных, плодовых овощей
и грибов.
8. Тепловая кулинарная обработка продуктов, её значение.
9. Основные, вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки.
10. Значение первых блюд в питании. Классификация супов. Требование к качеству.
11. Классификация и технология приготовление заправочных супов и бульонов.
12. Классификация и технология приготовление прозрачных и холодных супов.
13. Классификация и технология приготовления крем-супов.
14. Организация технологического процесса для приготовления супов.
15. Значение соусов в питании. Классификация соусов.
16. Виды пассировок и их характеристика. Соус красный основной и его производные.
17. Соус белый основной и грибной, и их производные. Требование к качеству.
18.Соус сметанный, молочный и их производные. Требование к качеству.
19. Соусы на сливочном масле. Сладкие соусы. Требование к качеству.
20. Классификация и требования к качеству супов и соусов.
21. Стационарные и опрокидывающие пищеварочные котлы.
22. Последовательность включения в работу пищеварочных котлов и их классификация.
23. Автоклавы. Принцип действия и требования к безопасности.
24. Сковороды электрические, принцип действия и правила эксплуатации.
25. Плиты электрические, принцип действия и правила эксплуатации.

26.Жарочные шкафы, параконвектоматы принцип действия и правила эксплуатации.
27. Оборудование для раздачи горячих блюд, принцип действия и правила эксплуатации.
28. Последовательность включения в работу электрических сковород, жарочных шкафов. Требования к безопасности.
29. Последовательность включения в работу автоклавов и параконвектоматов. Требование к безопасности.
30. Технологическое оборудование для варки, жарки и раздачи горячих блюд.

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 _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 1** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 11
3. 21

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 2** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 12
3. 22

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 3** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 13
3. 23

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 4** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 14
3. 24

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 5** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 15
3. 25

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 6** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 16
3. 26

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 7** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 17
3. 27

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 8** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 18
3. 28

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 9** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 19
3. 29

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 10** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 20
3. 30

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 11** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 13
3. 23

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 12** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 14
3. 24

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 13** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 17
3. 22

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 14** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 18
3. 31

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 15** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 19
3. 26

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 16** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 13
3. 30

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 17** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 12
3. 23

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 18** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 11
3. 25

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 19** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 15
3. 29

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 20** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 16
3. 29

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Перечень экзаменационных вопросов 2 семестр

1. Технология приготовления бульонов. Требования к качеству.
2. Технология приготовления супов. Требования к качеству.
3. Технология приготовления соусов. Требования к качеству.
4. Значение овощных блюд в питании. Пищевая ценность овощей.
5. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.
6. Блюда и гарниры из вареных овощей. Технология приготовления. Требования к качеству.
7. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Технология приготовления. Требования к качеству.
8. Блюда и гарниры из жареных овощей. Технология приготовления. Требования к качеству.
9. Блюда и гарниры из тушеных овощей.Технология приготовления. Требования к качеству.
10. Блюда из запеченных овощей. Технология приготовления. Требования к качеству.
11. Оценка органолептических показателей качества блюд из овощей.
12. Технология приготовления блюд из грибов. Технология приготовления. Требования к качеству.
13. Значение горячих рыбных блюд в питании. Пищевая ценность рыб.
14. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.
15. Блюда из отварной рыбы. Технология приготовления. Требования к качеству.
16. Блюда из припущенной рыбы. Технология приготовления. Требования к качеству.

17. Блюда из жаренной рыбы. я Технология приготовления. Требования к качеству.

18. Блюда из запеченной рыбы. Технология приготовления. Требования к качеству.

19. Блюда из рыбной котлетной и кнельной массы. Технология приготовления. Требования к качеству.

20. Блюда из морепродуктов. Технология приготовления. Требования к качеству.

21. Значение горячих мясных блюд в питании. Пищевая ценность мяса.

22. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.

23. Варка мясных продуктов. Технология приготовления. Требования к качеству.

24. Жарка мяса крупным куском. Технология приготовления. Требования к качеству.

25. Жарка мяса порционным куском. Технология приготовления. Требования к качеству.

26. Жарка мяса мелким куском. Технология приготовления. Требования к качеству.

27. Жарка мяса панированным куском. Технология приготовления. Требования к качеству.

28. Тушеные блюда из мяса. Технология приготовления. Требования к качеству.

29. Запеченные блюда из мяса. Технология приготовления. Требования к качеству.

30. Блюда из рубленого мяса и котлетной и кнельной массы. Технология приготовления. Требования к качеству.

31. Оценка органолептических показателей качества блюд из мяса.

32. Блюда из сельскохозяйственной птицы, отварные. Технология приготовления. Требования к качеству.

33. Жареные блюда из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления. Требования к качеству.

34. Тушеные блюда из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления. Требования к качеству.

35. Блюда из дичи. Технология приготовления. Требования к качеству.

36. Органолептическая оценка блюд из птицы.

37. Технология приготовления блюд из сыра. Требования к качеству.

38. Значение блюд из круп в питании. Подготовка круп к варке.

39. Каши. Правила варки. Технология приготовления. Требования к качеству.

40. Блюда из круп. Технология приготовления. Требования к качеству.

41. Блюда из макаронных изделий. Технология приготовления. Требования к качеству.

42. Оценка органолептических показателей качества блюд из круп.

43. Оценка органолептических качеств блюд из макаронных изделий.

44. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.

45. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из рыбы.

46. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из мяса и птицы.

47. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей, грибов, сыра.

48. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

49. Варианты сервировки, оформления и способы подачи соусов.

50. Критерии оценки качества компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.

51. Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.

52. Технология приготовления соуса красного и белого основного и их производные. Требования к качеству.

53. Технология приготовления прозрачных супов. Требования к качеству.

54. Автолиз мяса.

55. Технология приготовления заправочных супов. Требование к качеству.

56. Панировка, виды и назначение. Требование к качеству.

56. Пассеровка. Технология приготовления. Требование к качеству.

57. Технология приготовления блюд из дикой птицы. Требование к качеству.

58. Технология приготовления блюд из диких животных. Требование к качеству.

59. Назначение и организация горячего цеха на предприятии общественного питания.

60. Оборудование, инвентарь и посуда для горячего цеха на предприятии общественного питания. Ассортимент и назначение.

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 _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 1** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 11
3. 21

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 2** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 12
3. 22

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 3** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 13
3. 23

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 4** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 14
3. 24

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 5** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 15
3. 25

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 6** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 16
3. 26

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 7** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 17
3. 27

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 8** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 18
3. 28

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 9** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 19
3. 29

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 10** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 20
3. 30

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 11** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 31
2. 41
3. 51

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 12** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 32
2. 42
3. 52

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 13** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 33
2. 43
3. 53

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 14** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 34
2. 44
3. 54

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 15** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 35
2. 45
3. 55

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 16** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 36
2. 46
3. 56

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 17** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей**	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.

	кулинарной продукции	

1. 37
2. 47
3. 57

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 18** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 38
2. 48
3. 58

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 19** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 39
2. 49
3. 59

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

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 _____ / Никифорова Н.С.	**Экзаменационный билет № 20** по дисциплине/МДК/ПМ **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной**	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.	**горячей кулинарной продукции**	«____»_____201____ г.

1. 40
2. 50
3. 60

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Критерии оценивания экзамена по ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ 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.

ТЕСТЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

«Классификация овощей» Вариант №1

1. В зависимости от того, какая часть растения используется в пищу овощи подразделяются на:

а) плодовую, б) овощную, в) вегетативную, г) растительную.

2. К клубнеплодам относят:

а) мангольд, б) батат, в) катран, г) топинамбур.

3. У корнеплодов наиболее питательная часть это:

а) сердцевина, б) мякоть.

-4. Паренхимная ткань:

а) богата питательными вещ-ми, б) аналог пробковой ткани, в) в свекле.

5. Корнеплод пастернак имеет форму:

а) округлую, б) плоско-округлую, в) конусовидную. +/-

6. Зерновые овощи это:

а) перец, б) бамия, в) кукуруза, г) чайот.

7. Чабер относится к:

а) десертным овощам, б) белым кореньям, в) пряным овощам, г) это плод.

8. Для получения крахмала используют:

а) кукурузу, б) картофель, в) батат, г) земляную грушу.

9. Арбуз это:

а) ягода, б) тыквенный овощ, в) ложная ягода.

10. К томатным овощам относятся:

а) помидоры и томаты, б) томаты и бамия, в) баклажаны и перец, г) бамия и физалис.

11. Гликозиды не содержатся в:

а) редьке, б) дайконе.

12. Фузариоз, фитофтора, парша – это набор:

а) естественных процессов в овощах, б) болезней клубнеплодов,

в) микроорганизмов вступающих в симбиоз с растениями.

Тест 2 Вариант 1

1. Под действием чего происходит очистка картофеля в картофелечистке?

а) центробежного ускорения, в) центробежной силы,

б) силы инерции, г) силы Лоренца.

2. К сложным формам нарезки относятся?

а) точение бочонком, чесночком; в) нарезка ангелз;

б) нарезка шато; г) все перечисленное.

3. Вареные корнеплоды нарезают:

а) кружочками, ломтиками, мелким кубиком;

б) кружочками, большим и мелким кубиком;

4. При подготовке белокочанной и краснокочанной капусты процент отходов составляет, для каждой, соответственно?

а) 10, 20; в) 48,48;

б) 20, 15; г) не нормируется.

5. Предельный срок хранения очищенных овощей?

а) 1-1,5 часа; б) 2 часа; в) 3 часа.

Тест 2Вариант 2

1. В результате чего сдирается верхний пробковый слой картофеля и корнеплодов?

а) Силы трения качения, в) силы Ампера,

б) силы трех, г) силы трения.

2. К сложным формам нарезки относятся:

а) кружочки, в) ломтики,

б) шарики, г) дольки.

3. Форма нарезки моркови для приготовления в молочном соусе?

а) бренуаз крупный, в) бренуаз мелкий,

б) бренуаз средний, г) жюльен.

4. Верное ли утверждение: «форма нарезки ингредиентов в блюдо не должна быть одинаковой».

а) да, б) нет.

5. Сколько может храниться сульфитированный картофель на воздухе при температуре 10ºС?

а) 24 часа, б) 48 часов.

Блюда и гарниры из овощей

Вариант №1

1. Объяснить размягчение овощей при варке?

2.Почему добавление жира обязательно при тушении и припускании моркови?

3.Назовите количество жира и молока, необходимого для приготовления 1 кг картофельного пюре.

4.Перечислите виды жареного картофеля.

5.Определите название блюда: картофель, яйца, лук репчатый, маргарин, сухари или мука, жир, соус или сметана.

6.Перечислите продукты, входящие в состав фарша для картофельных зраз.

7. Назовите температуру жарки овощей основным способом и во фритюре.

8. Перечислите соусы, применяемые для блюда «картофельная запеканка».

9. Опишите подачу блюда «морковь, припущенная в молочном соусе».

10. Время хранения тушеных и овощных блюд?

Блюда и гарниры из овощей

Вариант №2

1. Объяснить образование клейкой, тягучей массы при протирании остывшего картофеля для пюре.

2. Объяснить необходимость добавления уксуса или лимонной кислоты при длительной тепловой обработке свеклы.

3. Назовите количество фритюра, необходимого для приготовления 1 кг картофеля «фри»

4. Перечислите овощи, которые жарят в сыром виде, основным способом.

5. Определите название блюда: свекла, манная крупа, яйца, творог, сухари, жиры, соус или сметана.

6. Перечислите продукты, входящие в состав фарша для голубцов овощных.

7. Назовите температуру запекания овощных блюд.

8. Перечислите соусы, применяемые для блюда «крокеты картофельные».

9. Опишите подачу блюда «Шпинат с яйцом».

10. Время хранения отварного картофеля, картофельного пюре и капусты отварной?

«Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья»

Вариант 1

1. Пищевая ценность рыбы определяется содержанием ____ белков.

2. При определенной температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в _____ .

3. При какой температуре рекомендуется варить и припускать рыбу?
а) 80-90ºС, б) 45-50ºС, в) 90-95ºС.

4. На сколько процентов белки рыбы легче усваиваются, чем белки сельскохозяйственных животных?
а) 97, б) 86, в) 95.

5. Пищевую ценность блюд из рыбы можно повысить ____ , _____ .

6. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита?
а) альбумины, б) глобулины, в) экстрактивные, г) коллаген.

7. Сыромороженных креветок варят:
а) 3 мин, б) 5 мин, в) 7 мин, г) 10 мин.

8. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60ºС:
а) 2 ч, б) 1 ч, в) 30 мин, г) 1,5 ч.

9. При ТО процентные потери массы рыбы составляют ___ - ___, что в двое меньше потерь мяса крупного рогатого скота.

10. При какой ТО жир рыб вытапливается?
а) тушение, б) варка и припускание, в) жарка.

11. Для варки порционные куски рыбы укладывают в рыбные котлы в __ __ кожей ___ и заливают ___ водой так, чтобы она была на ___ см выше уровня рыбы.

12. Определить название блюда из рыбы, указать способ тепловой обработки, вид панировки по описанию приготовления полуфабрикатов: из филе рыбы без кожи и костей нарезают тонкие широкие куски, слегка отбивают в пласт толщиной 0,5-0,6 см, соль, перец, заворачивают с фаршем придавая изделиям продолговатую форму.

13. Написать пять областей применения чистого филе рыбы.

14. Определить название блюда и продолжить описание технологии его приготовления: филе с кожей и без костей нарезают кусочками массой 25-30 г, кладут в сотейник с жиром, добавляют огурцы соленые, бульон и припускают до готовности. Затем к рыбе добавляют каперсы, пассерованное томатное пюре, лук, перец черный, лавровый лист, кипятят 8-10 мин. На смазанную жиром порционную сковороду …

15. Составьте технологическую схему приготовления котлетной массы из рыбы без пересечения стрелок.

<u>«Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья»</u>

Вариант 2

1. В зависимости от способа тепловой обработки блюда из рыбы подразделяются на ____, ____, ____, ____, ____.

2. При какой температуре начинается денатурация мышечных белков рыбы?
а) 30ºС, б) 40ºС, в) 50ºС, г) 70ºС.

3. Коллаген рыбы ___ устойчив, чем коллаген мяса.

4. Особенностью мяса рыб является высокое содержание _____ веществ.

5. Состав теста «кляр» для жарки рыбы:
а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар;
б) молоко, мука, яйца, соль;
в) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар;
г) мука, молоко, масло растительное, яйца, соль.

6. В пряном отваре варят рыбу:
а) рыбу с приятным запахом; б) речную рыбу;
в) морскую рыбу; г) треску, зубатку, камбалу.

7. При варке раков добавляют:

а) зелень, специи, лук, морковь;
б) зелень ароматических кореньев, укроп, перец, лавровый лист, соль;
в) соль, специи;
г) соль.

8. Для варки рыбы порционными кусками не используют:
а) чистое филе, б) филе с кожей,
в) филе с кожей и костями, г) куски-кругляши.

9. Изменение белков соединительной ткани происходит из-за белка ____ .

10. Для варки рыбы на 1 кг берется ___ л воды.
а) 2,5 л, б) 2 л, в) 3 л, г) 1,5 л.

11. Какое блюдо из жаренной рыбы можно приготовить из предложенного набора продуктов: картофель, репчатый лук, треска, соль, перец, мука, масло растительное.

12. Перечислить продукты для маринования рыбы при приготовлении блюда «Рыба в тесте жаренная».

13. Восстановить последовательность операций при приготовлении блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски». Какой соус используется при приготовлении?

1. Полить маслом; 2. Посыпать сухарями, тертым сыром; 3. Нарезать филе с кожей без костей на порционные куски; 4. Уложить рыбу на сковороду с жиром; 5. Залить ___ соусом; 6. Запечь в жарочном шкафу; 7. Уложить ломтики вареного картофеля; 8. Посыпать солью, перцем.

14. Какое блюдо из рыбной котлетной массы можно приготовить, имея следующие продукты: треска, хлеб пшеничный, молоко или вода, грибы свежие или сушеные, лук репчатый, масло растительное, сухари, соль, перец.

15. Составьте технологическую схему приготовления кнельной массы из рыбы без пересечения стрелок.

<u>«Горячие мясные блюда»</u>
Вариант 1
1. Перечислите 4 фактора, влияющие на устойчивость коллагена при тепловой обработке.

2. Приведите классификацию блюд из мясной котлетной массы по способам тепловой обработки.

3. Каковы процентные потери при варке мяса?

4. Перечислите виды шашлыков и назовите вид их тепловой обработки.

5. Какие пряности добавляют при тушении мяса?

6.Определите название блюда: говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) или свинина (лопаточная часть, шея), жир, лук репчатый, томат-пюре, мука, гарнир.

7. Опишите подачу блюда «Эскалоп в соусе».

8. Назовите три степени готовности ростбифа.

9. Какие соусы используют для приготовления блюда «Бефстроганов»?

10. Укажите время хранения мяса отварного в горячем (55-65ºС) и охлажденном виде (2 - 4ºС).

11. Подготовленное мясо для варки закладывают в ___ воду, с расчетом на 1 кг мяса ___ л. воды.
а) 500 – 1000 мл., б) 1000 – 1500 мл., в) 1500 – 2000 мл., г) от 3000 мл.

12. Во избежание чего рекомендуется закладывать лавровый лист именно в конце варки, а не вначале или в середине ТО?

13. Соотнесите среднее время варки с видом сельскохозяйственных животных:
1. 2 – 2,5 ч., 2. 1 - 1,5 ч..
а) говядина, б) телятина, в) баранина, г) свинина.

14. Что значит название Айриштю?
а) баранина с овощами, б) телятина с овощами,
в) свинина с овощами, г) говядина с овощами.

15. Каким процессом обуславливается размягчение мяса?

16. Жаренные изделия из мяса считаются готовыми, если температура в толще кусков говядины ___ °С, свинины — ___ °С.

17. Способ подачи жареного блюда "Филе натуральное".

18. Почему мясо диких животных обычно имеет более темный цвет?

19.Требования к качеству блюд из мяса, что не допускается?

20. Что такое автолиз мяса?

<u>«Горячие мясные блюда»</u>
Вариант 2
1. Впишите пропущенные слова: экстрактивные вещества придают ___ и ___ мясным блюдам.

2. Приведите классификацию мясных блюд по способам тепловой обработки.

3. Каковы потери при жарке мяса порционными кусками?

4. Назовите два способа приготовления тушеных мясных блюд.

5. Для размягчения соединительной ткани мяса при тушении какие можно добавить продукты?

6. Определите название блюда: говядина (боковая и наружная часть задней ноги), жир, томат-пюре, лук репчатый, мука, помидоры, огурцы соленые, картофель, чеснок.

7. Опишите подачу блюда: «Филе в соусе».

8. Назовите три способа подачи бифштекса натурального.

9. Какие соусы используют для приготовления блюда «Печень по-строгановски»?

10. Укажите время хранения тушеного мяса при температуре 55-65ºС и 2-4ºС.

11. Масса мяса для варки крупным кусом составляет:

а) 500 – 1000 гр., б) 1000 – 1500 гр., в) 1500 – 2000 гр., г) от 3000 гр.

12. Почему лавровый лист закладывают в конце варки мяса (за 5 минут)?

13. Отварное мясо нарезают ___ волокон по ___ куска на порцию, заливают небольшим количеством бульона…

14.«Сухое» отварное мясо указывает на нарушение санитарных правил, в следствии чего так получилось?

15. Масса порционных полуфабрикатов для жарки составляет:
а) 40 - 170 гр., б) 40 – 270 гр., в) 40 - 370 гр., г) 40 - 470 гр.

16.Бифштекс нарезают под ___ углом из утолщенной части ___, толщиной ___ см, слегка отбивают.

17. Технология приготовления крутонов.

18. Способ подачи жареного блюда "Лангет натуральный".

19. Какое блюдо из перечисленных называется «Броше»?
а) почки, жаренные в сухарях, б) печень, жаренная в муке.

20. Под действием чего происходят автолитический процесс в мясе?

3. Оценка по учебной и производственнойпрактике

3.1 Общиеположения

Целью оценки по учебной и производственной практике являетсяоценка:
1) практического опыта и умений; 2) профессиональных иобщихкомпетенций. Оценка по учебной и производственной практикевыставляетсяна основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во времяпрактики,их объема, качества выполнения в соответствии с технологиейи требованиями организации,вкоторойпроходилапрактика,либообразовательногоучреждения
(для учебной практики).

3.2 Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

3.2.1 Учебная практика*:*

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Приготовление сложных супов	ПК 3.1, ОК 1-9, ПО-1-5, У-1-7, З – 1, З-5,З-7,З-9-10,З-17-18,,З-20-22,З-23,З-25,З-29,З-34,З-36-37
Приготовление сложных соусов	ПК 3.2, ОК 1-9,ПО1-5,У-1-7, З-1, З 6-7,З-10, З-11, З-12, З-14, З-15, З-16, З-17,З-21,24,25,26,31,32,33,35-37
Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	ПК 3.3 , ОК 1-9, ПО-1-5, У1-7, З-1, З-3-5,3-9-13, З-20-21, З-24-26, З-29,32,34,36,37
Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и птицы	ПК 3.4, ОК 1-9, ПО-1-5, У-1-7,З-1,8,10,11,17,19,-21,24-29,31,34,36,37
Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции	ПК-3.1-3.4, ПО-4, У-6,29
Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственныминвентарем	ПК3.1-3.4, ПО-3, У-2, У-4, З 21,З-27-28

3.2.2. Производственная практика*:*

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	ПК.1- 4, ОК 1-9, ПО-1, У- 5, З-1, З-12, З-13, З-14,
принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	ПК 1-4, ПО-2, У-3, З-7

проводить расчеты по формулам;	ПК 1-4, ОК1-9, ПО-3, ПО-4, У-5 У-6, З-9, З-10

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	ПК 1-4, ОК1-9, ПО-1, У-2, У-4, З-1, З-11-20,. З-26, З-30
выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;	ПК 1-4, ОК1-9, ПО-5, У-1, У-5,У-6,З-17, З-32-35
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.	ПК 1-4, ОК1-9, ПО-4, У-5, З-10, З-21

Характеристика

учебной и профессиональной деятельности

обучающегося во время учебнойпрактики

ФИО_____,

обучающийся(аяся) по специальности ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

успешнопрошел(ла)учебнуюпрактикупо**профессиональномумодулюПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарнойпродукции**

в объеме180 час. с «»..20г. по«»._____.20г.

Ворганизации_____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во времяпрактики.	Кол-во час.	**Качество** выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика
Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды;		выполнено
Органолептическая оценка качества продуктов и готовой продукции;		выполнено
Разработка ассортимента сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра ,рыбы, мяса и птицы;		выполнено
Приготовление сложных супов, соусов,блюд из овощей, грибов, сыра ,рыбы, мяса иптицы		выполнено
Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;		выполнено
Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;		выполнено
Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственыминвентарем		выполнено

Дата«____».____.20____	Подпись руководителяпрактики
	Подпись ответственного лица организации

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

ФИО_____,

обучающийся(аяся) по специальности ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

успешно прошел(ла) производственную практику по **профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

в объеме 60 час. с «»..20г. по«»._____.20г.

В организации

_____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во времяпрактики	Кол-во час.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;		Выполнено
организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;		Выполнено
приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;		Выполнено
сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;		Выполнено

Дата«____».____.20____ Подпись руководителяпрактики

_____

Подпись ответственного лица организации

4. Контрольно-оценочные материалы для квалификационногоэкзамена

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

поспециальностиСПО 19.02.10 Технология продукции общественногопитания (базовойподготовки).

4.1. Общиеположения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.** Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции. Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность) 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 ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

4.2. Выполнение заданий в ходеэкзамена

4.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

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

ОК6. 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 оценочнаяведомость.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 1/16

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

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

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Борщ украинский 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественностисырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малоймеханизации);
- организация рабочегоместа;
- соблюдение ТБ, санитарии игигиены;
- рациональное распределение времени на выполнениезадания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленногопродукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологическойкарты.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 2/16

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

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

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Рассольник московский 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественностисырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малоймеханизации);
- организация рабочегоместа;
- соблюдение ТБ, санитарии игигиены;
- рациональное распределение времени на выполнениезадания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленногопродукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологическойкарты.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 3/16

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

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

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 90 мин.
Текст задания
Приготовить блюдо: **Солянка домашняя 2 порции**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественностисырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малоймеханизации);
- организация рабочегоместа;
- соблюдение ТБ, санитарии игигиены;
- рациональное распределение времени на выполнениезадания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленногопродукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологическойкарты.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 4/16

Задание 4
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
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
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 90 мин.
Текст задания
Приготовить блюдо: **Суп – пюре из цветной капусты 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественностисырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малоймеханизации);
- организация рабочегоместа;
- соблюдение ТБ, санитарии игигиены;
- рациональное распределение времени на выполнениезадания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленногопродукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологическойкарты.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 5/16

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

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

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания:

Приготовить блюдо: **Суп прозрачный из кур с гарниром 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественностисырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малоймеханизации);
- организация рабочегоместа;
- соблюдение ТБ, санитарии игигиены;
- рациональное распределение времени на выполнениезадания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленногопродукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологическойкарты.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 6/16

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Жульен из курицы и грибов 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественностисырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малоймеханизации);
- организация рабочегоместа;
- соблюдение ТБ, санитарии игигиены;
- рациональное распределение времени на выполнениезадания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленногопродукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологическойкарты.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 7/16

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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

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

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо**: Баклажаны фаршированные мясом 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественностисырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малоймеханизации);
- организация рабочегоместа;
- соблюдение ТБ, санитарии игигиены;
- рациональное распределение времени на выполнениезадания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленногопродукта;

- расчет сырья на 2 порций и оформление технологическойкарты.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. **Вариант 8/16**

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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

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

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо**: Шампиньоны фаршированные 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественностисырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малоймеханизации);
- организация рабочегоместа;
- соблюдение ТБ, санитарии игигиены;
- рациональное распределение времени на выполнениезадания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленногопродукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологическойкарты.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. **Вариант 9/16**

Задание 9.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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

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

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Сыр, жареный в панировке 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественностисырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малоймеханизации);
- организация рабочегоместа;
- соблюдение ТБ, санитарии игигиены;
- рациональное распределение времени на выполнениезадания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленногопродукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологическойкарты.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. **Вариант 10/16**

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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

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

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо**: Запеченная грудка с овощами 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественностисырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малоймеханизации);
- организация рабочегоместа;
- соблюдение ТБ, санитарии игигиены;
- рациональное распределение времени на выполнениезадания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленногопродукта;

- расчет сырья на 2 порции и оформление технологическойкарты.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. **Вариант 11/16**

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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

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

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Зразы донские с гарниром 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественностисырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малоймеханизации);
- организация рабочегоместа;
- соблюдение ТБ, санитарии игигиены;
- рациональное распределение времени на выполнениезадания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленногопродукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологическойкарты.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. **Вариант 12/16**

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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

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
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 90 мин.
Текст задания.
Приготовить блюдо: **Рыба жаренная с зеленым маслом 2порции**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественностисырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малоймеханизации);
- организация рабочегоместа;
- соблюдение ТБ, санитарии игигиены;
- рациональное распределение времени на выполнениезадания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленногопродукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологическойкарты.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. **Вариант 13/16**

Задание 13
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
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
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 90 мин.
Текст задания.
Приготовить блюдо: **Эскалоп натуральный с гарниром 2 порции**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественностисырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малоймеханизации);
- организация рабочегоместа;

- соблюдение ТБ, санитарии игигиены;
- рациональное распределение времени на выполнениезадания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленногопродукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологическойкарты.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. **Вариант 14/16**

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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

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

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо : **Зразы отбивные с гарниром**

Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественностисырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малоймеханизации);
- организация рабочегоместа;
- соблюдение ТБ, санитарии игигиены;
- рациональное распределение времени на выполнениезадания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленногопродукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологическойкарты.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. **Вариант 15/16**

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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

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
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 90 мин.
Текст задания.
Приготовить блюдо: **Котлеты пожарские с гарниром**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественностисырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малоймеханизации);
- организация рабочегоместа;
- соблюдение ТБ, санитарии игигиены;
- рациональное распределение времени на выполнениезадания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленногопродукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологическойкарты.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. **Вариант16/16**

Задание 16
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней)птицы ОК.2Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность икачество.
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.
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 90 мин.
Текст задания.
Приготовить блюдо: **Курица фаршированная рисом 2 порции**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественностисырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малоймеханизации);
- организация рабочегоместа;
- соблюдение ТБ, санитарии игигиены;

- рациональное распределение времени на выполнениезадания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленногопродукта;

III. ПАКЕТЭКЗАМЕНАТОРА.

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакетаэкзаменатора

2. Ознакомьтесь с заданиями дляэкзаменующихся

- расчет сырья на 2 порции и оформление технологическойкарты.

III. а.УСЛОВИЯ

Количество заданий 1/16

Время выполнения каждого задания: 90 мин.

Оборудование:
-механическое, тепловое и холодильное оборудование;
-немеханическое оборудование;
-посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

Требования техники безопасности
(инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора и др)

Условие выполнения заданий.

Литература для обучающегося

Учебники:

Отечественные журналы:

«Питание и общество», « Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес»
Методические пособия и материалы:
Профессиональный модуль ПМ.03, пособие по выполнению лабораторно-практических работ, сборники дидактических материалов, технологические карты, плакаты, схемы.
Справочная литература:
ФЗ РФ 2О качестве и безопасности пищевых продуктов»/утв.02.-1.2000 ФЗ-
Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21. 06. 2002 №389)
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.: Хлебпродинформ,2002.
СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня
СанПиН 2.3.6.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов.
СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. «Условия, сроки хранения скоропортящихсяпродуктов».

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:
- обращение в ходе задания к информационнымисточникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания
(ознакомление с заданием и планированиеработы;
получение информации;
подготовка продукта;
рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).

1) Ход выполнениязадания

Коды проверяемых компетенций ПК 1-4 + ОК2, 3,4,6	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	– Правильность в определении доброкачественности сырья	
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	– Обоснованность выбора технологического оборудования,СММ	

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	производственного инвентаря, инструментов и посуды	
	– Правильность организации рабочегоместа	
	– Соблюдение технологической дисциплины	
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	– Соответствие требованиям технике безопасности икультуре труда	
	– Соответствие блюд требованиямкачества	
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания икоррекция подготовленного продукта)	
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 в области организации процесса и приготовления горячей сложной кулинарнойпродукции; -оценка эффективности и качества выполнения;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– Решение стандартных и нестандартных профессиональных задачв области организации процесса и приготовления горячей сложной кулинарной продукции;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; -обоснованность выбора и оптимальность состава	

	источников, необходимых для решения поставленной задачи	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами	

1) **Подготовленный продукт / осуществленныйпроцесс**:

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложныхсупов.	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид (цвет, запах, консистенция, вкус)	
	2. Цвет и запах, характерный данному супу.	
	3.Консистенция (плотная, мягкая, упругая идр.)	
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид (цвет, запах, вкус, однородность)	
	2. Цвет и запах, характерный данному виду соуса	
	3.Консистенция (жидкая, густая и др.)	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид (форма, цвет, вкус)	
	2. Цвет и запах, характерный данному блюд	
	3.Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Соответствие эталону качества	
	1.Внешний вид (форма, цвет, вкус)	

	2. Цвет и запах, характерный данному блюд		
	3.Консистенция (плотная, мягкая,упругая и др.)		

5. Защита курсового проекта (работы) *(только дляСПО)*

5.1. Коды проверяемых профессиональных и общихкомпетенций:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК3.2.Организовывать и проводить приготовление сложныхгорячих соусов.

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

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

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

ОК4.Осуществлятьпоискииспользованиеинформации,необходимойдля эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностногоразвития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Сочетания проверяемых показателей ПК и ОК

ПК + ОК	**Показатели оценки результата**
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	обоснование выбора сырья; характеристика и особенности приемов и режимов технологической обработки сырья ипродуктов;
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	составление ассортимента и классификации блюд, меню; особенности приготовления блюд;
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	обоснование последовательности этапов и режимов технологического процесса приготовления конкретных блюд и изделий по выбранной теме, процессы, происходящие при тепловой обработке; требования к оформлению и отпуску готовых блюд и изделий,
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; -участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности;

	- портфолио студента
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленнойзадачи
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Оформление результатов самостоятельной работы с использованиемИКТ; - работа сИнтернет
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.); - составлениерезюме; - посещение дополнительныхзанятий; - освоение дополнительных рабочих профессий; - обучение на курсахдополнительной профессиональнойподготовки; - уровень профессиональнойзрелости;

Основныетребования:

По содержанию курсовая работа по МДК03.01может носить реферативный, практический или опытно-экспериментальный характер, в зависимости от выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента. По объему курсовая работа должна быть не менее 15-20 страниц печатного текста или 20-25 страниц рукописного текста.Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление. Структура курсовой работы включает:

1. Титульныйлист
2. Содержание.
3. Введение
4. Основнаячасть
5. Заключение

6. Списоклитературы
7. Приложения.

К защите допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Студент изучает сделанные рецензентом замечания, рекомендации и с учетом этого готовиться к защите работы вустановленном порядке. При этом авторы курсовых работ должны быть: готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации. По итогам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, особенностях ее выполнения (в том числе практической части), ответить на дополнительные вопросы. При определении итоговой оценки должны учитываться следующие показатели: содержание и оформление работы, степень творчества, организованности и самостоятельности студента при ее выполнении, уровень компетентности при защите работы и др.

5.2 Оценка защиты работы (проекта).

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложныхсупов ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Обоснованность выбора сырья;характеристика и особенности приемов ирежимов технологической обработкисырья и продуктов; Правильность составления ассортимента и классификации блюд, меню; особенности приготовления блюд; Обоснованность последовательности этапов и режимов технологического процесса приготовления конкретных блюд и изделий по выбранной теме, процессы, происходящие при тепловой обработке; Соответствие требованиям оформлению и отпуску готовых блюд иизделий, Демонстрация интереса к будущейпрофессии Обоснованность решения профессиональных задач и защита своего варианта. Эффективность общения с коллегами,руководством. Демонстрация умений самостоятельно определять задачи профессионального развития	

5.3 Темы курсовыхработ

1.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы семейства осетровых;

3.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из говядины;

4.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов;

5.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из морепродуктов;

6.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции кухни Франции;

7.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции скандинавской кухни;

8.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Америки;

9. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Перу;

10.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов;

11.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции кошерной кухни;

12.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Испании;

13.Организация технологического процесса и разработка ассортимента супов пюре;

14.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Италии;

15.Организация технологического процесса и разработка ассортимента супов пюре европейской кухни;

16.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции Русской кухни;

17.Организация технологического процесса и разработка ассортимента современных соусов;

18.Современные способы приготовления горячих блюд (Sous-vid, cook/chill и т.д.)

19.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рубленной и котлетной массы;

20.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы и дичи;

21.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из птицы;

22.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из сыра, сочетаемость сыров и вина;

23.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Гоа.

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

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

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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.03 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 квалификационного экзамена). Актуальность данного комплекта выражена в практико-ориентированности заданий.

Структура комплекта:

- Паспорт КОС по ПМ.03
- 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

Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности, содержание определено с учетом особенностей ППССЗ по данной специальности.

Материал выстроен методически грамотно, носит комплексный, высокопрофессиональный характер.

При помощи данного комплекта КОС возможно осуществление контроля и управления процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО 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.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Рецензент: _____ Бессарабов В.А.

ИП Бессарабов Вячеслав Анатольевич

Учредитель Гастро Клаб кейтеринг.