

Департамент внутренней и кадровой политики
Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции**

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Белгород 2019 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии

_____ / _____

Согласовано
Зам.директора по УМР
_____/Г.Н. Беляева
« ____ » _____ 20__ г.

Утверждаю
Зам.директора по УР
_____/Выручаева Н.В.
« ____ » _____ 20__ г.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии

_____ / _____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии

_____ / _____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
От « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии

_____ / _____

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Составитель: преподаватель ОГАПОУ «Белгородского индустриального колледж» Семенюк С.П.

Экспертиза:

(внутренний рецензент) ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж», преподаватель, Котлярова С.В.

(внешний рецензент) наименование предприятия, должность, ФИО

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции**

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Белгород 2020 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии

Согласовано
Зам.директора по УМР
_____/Е.Е. Бакалова
« ____ » _____ 20__ г.

Утверждаю
Зам.директора по УР
_____/Выручаева Н.В.
« ____ » _____ 20__ г.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
От « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Составитель: преподаватель ОГАПОУ «Белгородского индустриального колледж» Семенюк С.П.

Экспертиза:

(внутренний рецензент) ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж», преподаватель, Серенко Ю.Н.

(внешний рецензент) наименование предприятия, должность, ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	
1.1.	Область применения	
1.2.	Система контроля и оценки освоения программы ПМ	
1.2.1.	Формы промежуточной аттестации при освоении ПМ	
1.2.2.	Организация контроля и оценки освоения программы ПМ	
2.	Оценка освоения теоретического курса ПМ	
2.1.	Типовые задания для оценки освоения МДК	
3.	Требования к дифференцированному зачету (зачету) по учебной и (или) производственной практике	
4.	Комплект материалов для оценки сформированности профессиональных и общих компетенций на экзамене (квалификационном)	
4.1.	Общие положения	
4.2.	Проверяемые результаты обучения	
4.3.	Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)	
4.4.	Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций с использованием портфолио	
4.5.	Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций в форме защиты курсового проекта (работы)	
5.	Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля	
6.	Материалы для текущего контроля	

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля *ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции* (далее ПМ) программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 *Технология продукции общественного питания* в части владения видом профессиональной деятельности (ВПД): *Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.*

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none">- ориентированность в ассортименте первых блюд;- способность сочетать основные продукты с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;- способность проводить оценку качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных супов;- способность точного проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования;- способность правильно организовать рабочее место по приготовлению сложных супов;- способность правильно выбирать и проводить расчеты количества необходимых продуктов для приготовления сложных супов;- способность правильно выполнять действия по	практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен

	<p>приготовлению сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных) и гарниров к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентированность в вариантах сервировки, оформления и способах подачи сложных супов; - способность точно проводить оценку качества и безопасности приготовления и хранения готовых первых блюд; 	
<p>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ориентированность в ассортименте сложных горячих соусов; - способность подбирать варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, вкусовых добавок, вина для приготовления горячих сложных соусов и варианты их использования; - способность точно проводить оценку качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных соусов; - способность точно проводить процесс проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - способность правильно организовать работу соусной станции ресторана по приготовлению сложных соусов; - способность правильно выбирать и проводить расчеты количества необходимых продуктов для приготовления сложных соусов; - способность правильно выполнять действия по 	<p>практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен</p>

	<p>приготовлению сложных горячих соусов; -ориентированность в правилах соусной композиции и вариантах оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - способен точно проводить оценку качества и безопасности приготовления и хранения готовых горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;</p>	
<p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>- сформированность основных представлений о классификации сыров, овощей, грибов, условиях хранения и требования к качеству различных видов сыров, овощей, грибов; - ориентированность в ассортименте сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - ориентированность в вариантах подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов и вариантах сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - способен точно проводить оценку качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации работы соусного отделения горячего цеха по</p>	<p>практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен</p>

	<p>приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных блюд; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - правильность подбора горячих соусов к различным группам блюд из овощей, грибов и сыра; - сформированность представлений о сочетаемости традиционных и современных вариантов вина и фруктов с сыром; - мотивированное обоснование выбора вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых блюд из овощей, грибов и сыра; 	
<p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного, теплового оборудования; 	<p>практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - правильность организации технологических линий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность проведения расчетов массы сырья, продуктов и выход готового блюда для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - мотивированный выбор гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение техники нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правильность выполнения правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - обоснованный выбор методов сервировки, оформления и способов подачи блюд, рекомендаций по подбору вина к сложным блюдам из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение требований безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции, применение различных методов контроля. 	
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,</p>	<p>- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья</p>	<p>практические работы, производственная и учебная практика, портфолио,</p>

<p>проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности</p>	<p>экзамен, квалификационный экзамен</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач</p>	<p>практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций</p>	<p>практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.</p>	<p>практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет</p>	<p>практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен</p>

	компьютерную презентацию,	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; -Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении ПМ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	Семестр
1	2	3
МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»	Дифференцированный зачет	IV
МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»	Дифференцированный зачет	VI
ПП.03 Производственная практика	Дифференцированный зачет	VII
УП.03 Учебная практика	Дифференцированный зачет	VII
ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Экзамен	VIII

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции осуществляется на экзамене (квалификационном).

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции осуществляется на экзамене (квалификационном).

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения практического задания, имитирующего работу в производственной ситуации, защиты портфолио обучающегося.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по всем МДК профессионального модуля, учебной практике и производственной практике.

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении **дифференцированного зачета** по МДК и дифференцированного зачета по производственной практике.

2.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПМ

2.1. Типовые задания для оценки освоения МДК.03.01

Тест на тему «Технология приготовления супов и соусов» Вариант 1

1.Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?

- 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 стали мягче.

3. Какую солянку подают без сметаны?

- а) сборную мясную;
- б) грибную;
- в) рыбную.

4. Какой из рассольников готовят без картофеля?

- а) «Ленинградский»;
- б) «Московский»;
- в) «Домашний».

5. На каких бульонах готовят солянки?

- а) костных;
- б) концентрированных;
- в) бульонных кубиках

6.Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?

- а) соломка;
- б) мелкие кубики;
- в) ломтики.

7.Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?

- 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-сладкий соус?

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

10. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?

- а) сухая;
- б) жировая;
- в) холодная.

11. Производным какого соуса является соус томатный?

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

12. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?

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

13. При отпуске каких блюд используют маринад овощной с томатом?

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

Эталон ответов:

1. б
2. а
3. в
4. б
5. б
6. г
7. а
8. в
9. г
10. б
11. а
12. в
13. б

Вариант № 2

1. От чего зависит концентрация бульона -

- а) соотношение продуктов и воды;
- б) от времени варки;
- в) от способа варки;
- г) от степени измельчения продуктов.

2. Температура подачи горячих супов:

- а) 75-80°C;
- б) 60-65°C;
- в) 80-85°C;
- г) 70-75°C.

3. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом:

- а) молочные супы;
- б) сладкие супы;
- в) супы-пюре;
- г) прозрачные супы.

4. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:

- а) щи, окрошка;
- б) рассольник, солянка;
- в) ботвинья, борщ;
- г) окрошка, щи.

5. Определить набор сырья для рассольника домашнего:

- а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;
- б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;
- в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;
- г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.

6. В чем отличительная особенность приготовления борща Украинского

- а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;
- б) подают с набором мясных продуктов;
- в) бульон варят с добавлением копченостей;
- г) готовят из квашеной капусты.

7. Виды заправочных супов

- а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;
- б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;
- в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный;
- г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная.

8. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей

- а) щи из квашеной капусты;
- б) щи суточные;
- в) щи по-уральски;
- г) щи донские.

9. Способы подготовки свеклы для борща

- а) тушение;

- б) варка на пару;
- в) запекание;
- г) припускание.

10. Какой рассольник готовится с томатом

- а) домашний;
- б) ленинградский;
- в) московский;
- г) рассольник обыкновенный.

11. Какой вкус должен иметь борщ

- а) кислый;
- б) сладковатый;
- в) кисло-сладкий;
- г) горький.

12. Какой тепловой обработке подвергают белые корни и лук при приготовлении борщей

- а) пассерование;
- б) варка;
- в) припускание;
- г) запекание.

13. До какой толщины нужно раскатывать на пласт при приготовлении супа-лапша домашняя

- а) 3, 5 мм;
- б) 3 мм;
- в) 2 мм;
- г) 1 – 1,5.

Эталон ответов:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
а	а	в	б	в	а	б	б	а	б	в	а	г

Вариант №3

1. К каким блюдам используют соус белый основной -

- а) для запекания мяса или рыбы, супов;
- б) к биточкам, котлетам из кур;

в) к блюдам из овощей;

г) к сосискам.

2. При какой температуре отпускают холодные супы –

а) 8...10°C;

б) 14...15°C;

в) 15...20°C;

г) 25 - 30°C

3. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют -

а) перемешивание;

б) растирание;

в) нагревание;

г) взбивание.

4. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием -

а) стерилизации;

б) зашпывания;

в) бланширования;

г) процеживания.

5. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре -

а) 80-90°C;

б) 50-60°C;

в) 110-120°C;

г) 130-140°C.

6. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса -

а) сухая;

б) жировая;

в) холодная;

г) нет правильного ответа.

7. Производным какого соуса является соус томатный -

а) белого;

б) красного;

в) молочного;

г) лукового.

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-сладкий соус-

а) сметанного;

б) белого;

в) молочного;

г) красного.

10. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции-

а) протирают;

б) сильно разваривают;

в) припускают мелко нарезанными;

г) варят при открытой крышке.

11. Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах -

а) шашки;

б) мелкие кубики;

в) ломтики;

г) дольки.

12. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени-

а) белое вино;

б) паровой;

в) польский;

г) рассол.

13. При отпуске каких блюд используют маринад овощной с томатом -

а) овощей жареных;

б) рыбы жареной;

в) мяса отварного;

г) запеканки.

Эталон ответов:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
а	б	г	б	а	б	а	в	г	а	б	в	в

Теста на тему: «Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика»

- 1) Содержание каких белков в мясе птицы несколько выше, чем в говядине?
 - А) полноценных;
 - Б) неполноценных.
- 2) Специфический вкус и запах, присущие блюдам из птицы, обусловлены высоким содержанием...
 - А) белков;
 - Б) экстрактивных веществ;
 - В) жиров.
- 3) Какие минеральные вещества содержатся в мясе в значительном количестве? (несколько вариантов ответа)
 - А) кальций;
 - Б) натрий;
 - В) железо;
 - Г) фосфор.
- 4) Какие витамины содержатся в мясе птицы? (несколько вариантов ответа)
 - А) А
 - Б) группы В
 - В) Е
 - Г) С
 - Д) D
- 5) Выбор способа тепловой обработки зависит от: (несколько вариантов ответа)
 - А) вида птицы;
 - Б) возраста птицы;
 - В) вида оборудования;
 - Г) упитанности.
- 6) Какой тепловой обработке подвергается мясо старой птицы? (несколько вариантов ответа)
 - А) жарка;
 - Б) варка;
 - В) тушение;
 - Г) припускание.
- 7) Уменьшение массы тушек птицы при варке обусловлено:
 - А) выpressовыванием воды;
 - Б) вытапливанием жира.
- 8) Уменьшение массы тушек птицы при жарке обусловлено:
 - А) выpressовыванием воды;
 - Б) вытапливанием жира.
- 9) Сколько процентов массы теряют утки и гуси при варке?
 - А) 15%;
 - Б) 20%;

В) 25%;

Г) 35%.

10) Сколько процентов белков теряется при варке?

А) 5-7%;

Б) 7-12%;

В) 8-14%.

11) Чем обусловлены потеря витаминов? (несколько вариантов ответа)

А) разрушением в процессе механической кулинарной обработки;

Б) разрушением в процессе тепловой кулинарной обработки;

В) переходом в варочную среду с выделившейся водой и вытопившимся жиром.

12) С чем связано размягчение мяса птицы, дичи и кролика?

Ответ: _____

13) Скорость размягчения птицы при тепловой обработке зависит от: (несколько вариантов ответа)

А) вида птицы;

Б) возраста птицы;

В) упитанности.

14) Время варки молодых кур:

А) 20-30 мин.;

Б) 50-60 мин.;

В) 3-4 ч;

Г) 1-2 ч.

15) Время варки цыплят:

А) 20-30 мин.;

Б) 50-60 мин.;

В) 3-4 ч;

Г) 1-2 ч.

16) Время варки гусей и индеек:

А) 20-30 мин.;

Б) 50-60 мин.;

В) 3-4 ч;

Г) 1-2 ч.

17) Время варки старых кур:

А) 20-30 мин.;

Б) 50-60 мин.;

В) 3-4 ч;

Г) 1-2 ч.

18) Птицу, дичь и кроликов жарят: (несколько вариантов ответа)

А) целыми тушками;

Б) рубленными кусками;

В) порционными кусками.

19) Продолжительность жарки цыплят, куропаток, рябчиков:

А) 20-30 мин.;

Б) 40-45 мин.;

В) 40-60 мин.;

Г) 1-1,5 ч.

20) Продолжительность жарки кур и уток:

А) 20-30 мин.;

Б) 40-45 мин.;

В) 40-60 мин.;

Г) 1-1,5 ч.

21) Продолжительность жарки гусей и индеек:

А) 20-30 мин.;

Б) 40-45 мин.;

В) 40-60 мин.;

Г) 1-1,5 ч.

22) Продолжительность жарки тетеревов:

А) 20-30 мин.;

Б) 40-45 мин.;

В) 40-60 мин.;

Г) 1-1,5 ч.

Эталон ответов:

Ответы: 1) А 2) Б 3) А, Г 4) А, Б, Д 5) А, Б, Г 6) Б, В 7) А 8) Б 9) В 10) Б 11) Б, В	12) Связано с деструкцией коллагена, переходом его в глютин 13) А, Б 14) Б 15) А 16) Г 17) В 18) А, В 19) А 20) В 21) Г 22) Б
--	---

Тест на тему: «Блюда из яиц»

1. Сколько % полноценных белков содержится в курином яйце?
 - а) 11,2;
 - б) 13,0;
 - в) 12,7.
2. Распределение белков в курином яйце неравномерно: в желтке их около%, а в белке%.
 - а) 10,2; 11,7;
 - б) 16,2; 11,1;
 - в) 15,7; 10,7.
3. Липиды содержатся в:
 - а) белке;
 - б) желтке;
 - в) оба варианта верные.
4. Какие витамины содержатся в белке куриного яйца:
 - а) биотин;
 - б) тиамин;
 - в) пантотеновая кислота;
 - г) пиридоксин;
 - д) холин;
 - е) рибофлавин;
 - ж) фолацин.
5. Какой белок яйца инактивирует витамин Н (биотин)?
6. Содержание какого вещества увеличивается в крови при недостатке биотина?
7. Какой белок яйца угнетает действие пищеварительного фермента трипсина?
8. Масса брутто сырого куриного яйца?
 - а) 40 г;
 - б) 46 г;
 - в) 50 г;
 - г) 52 г.
9. Масса нетто куриного яйца?
 - а) 40 г;
 - б) 46 г;
 - в) 50 г;
 - г) 52 г.
10. Как называется прибор, определяющий качество яиц?
11. Яйца каких птиц на предприятиях общественного питания использовать запрещается?
12. Приготовление яичного порошка.
13. Что представляет собой меланж?
14. Коэффициент замены свежих яиц без скорлупы меланжем?
 - а) 1:0,28;
 - б) 1:0,5;
 - в) 1:0,7;
 - г) 1:1.
15. Что значит «миражные яйца»?
16. Распределите последовательно санитарную обработку яиц

1.	а) Ополаскивание
2.	б) 1-2%-м раствором кальцинированной соды
3.	в) 0,5%-м раствором хлорамина

17. Что происходит с белками яйца при нагревании?

18. Распределите поэтапно процессы денатурации:

1. при 50-55°C	а) белок заметно густеет
2. при 55-60°C	б) студень уплотняется и хорошо сохраняет форму
3. при 60-65°C	в) образуется студнеобразная нежная масса
4. при 65-75°C	г) в белке появляются местные помутнения
5. при 75-85°C	д) помутнение распространяется на весь белок
6. при 85-95°C	е) происходит постепенное уплотнение студня

19. При какой температуре желток начинает загустевать?

а) 55°C;

б) 60°C;

в) 65°C;

г) 70°C.

20. Распределите время варки куриных яиц.

1. «всмятку»	а) 4,5-5,5 мин.
2. «в мешочек»	б) 8-10 мин.
3. «ыкрутую»	в) 3-2,5 мин.

21. Чему способствует уксус и соль при варке яиц?

22. В какой посуде подают вареные яйца «всмятку» и «в мешочек»?

а) кокотница;

б) пашотница;

в) кокильница;

г). менажница.

Эталон ответов:

1	в
2	б
3	б
4	а, в, д, е, ж
5	авидин
6	холестирин
7	овомукоид
8	б
9	а
10	овоскоп
11	водоплавающих
12	
13	замороженная смесь яичных белков и желтков
14	г
15	с признаком развития зародышка
16	1б, 2в, 3а
17	денатурируют, коагулируют
18	1г, 2д, 3а, 4в, 5б, 6е
19	г
20	1в, 2а, 3б
21	способствует быстрому свертыванию белка
22	б

3. ТРЕБОВАНИЯ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ (ЗАЧЕТУ) ПО УЧЕБНОЙ И (ИЛИ) ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка:

1. профессиональных и общих компетенций;
2. практического опыта и умений.

Зачет по учебной и (или) производственной практике выставляется на основе результатов контроля выполнения работ путем наблюдения деятельности обучающегося.

Дифференцированный зачет по производственной практике - на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика и на основе анализа других документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ.

Обязательные документы, подтверждающие выполнение работ обучающимся:

1. Аттестационный лист по практике, подписанный руководителями практики от предприятия и колледжа (в т.ч. Характеристика *учебной/профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики*)
2. Дневник по практике
3. Технический отчет
4. Лист оценки сформированности компетенций

Выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (*можно дополнить*)

Требования ФГОС к практическому опыту:

- разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- рассчитывать массу мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготавливать мясо, тушки ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося _____

фамилия, имя, отчество

ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж».

группа _____ ТПОП специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

проходившего производственную практику по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Обучающийся _____, в период практики на (в) _____

наименование предприятия, учреждения, организации

фактически проработал с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

и _____ ВЫПОЛНИЛ _____ работы:

(перечень работ и рабочих мест)

качество выполнения

работ _____

Освоил ПК и ОК:

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

Трудовая

дисциплина

Практикант

(ВПД освоил/не освоил)

Руководитель предприятия _____ / _____ /
Куратор от колледжа _____ / _____ /

« ____ » _____ 20 ____ г.

М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

1. ФИО студента _____
2. Группа _____
3. Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
4. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес _____
5. Время проведения практики _____

Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

№ П/П	Виды работ	Количество час.	Качество выполнения работ(оценка)
1.	Ознакомление с особенностями режима работы предприятий общественного питания	4	
2.	Соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и организации рабочего места при работе в горячем (суповом и соусном отделениях) цехе ресторанов, столовых, кафе, специализированных предприятий;	4	
3.	Технологический процесс варки бульонов.	6	
4.	Технологический процесс приготовления щей.	6	
5.	Технологический процесс приготовления борщей.	6	
6.	Технологический процесс приготовления рассольников.	6	
7.	Технологический процесс приготовления солянок.	6	
8.	Технологический процесс приготовления сложных картофельных супов.	6	
9.	Технологический процесс приготовления сложных супов с домашней лапшой, крупой и бобовыми.	6	
10.	Технологический процесс приготовления супов – пюре.	6	
11.	Технологический процесс приготовления прозрачных супов.	6	
12.	Технологический процесс приготовления холодных супов	6	

13.	Технологический процесс приготовления сладких супов.	6	
14.	Технологический процесс приготовления красного основного и его производных.	6	
15.	Технологический процесс приготовления белого основного и его производных.	6	
16.	Технологический процесс приготовления сложных соусов на рыбном бульоне.	4	
17.	Технологический процесс приготовления сложных соусов на грибном бульоне.	2	
18.	Технологический процесс приготовления сложных молочных и сметанных соусов.	2	
19.	Технологический процесс приготовления сложных яично-масляных соусов.	2	
20.	Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.	6	
21.	Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	6	
22.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов.	6	
23.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварной и припущенной рыбы.	6	
24.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареной рыбы.	6	
25.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из запеченной рыбы.	6	
26.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеной рыбы.	6	
27.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из котлетной массы рыбы.	6	
28.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из нерыбного водного сырья.	6	
29.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварного и припущенного мяса.	6	
30.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварных субпродуктов.	6	

31.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареного мяса крупным куском.	6	
32.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареного мяса порционными и мелкими кусками.	6	
33.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареных субпродуктов.	6	
34.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеного мяса крупным куском.	6	
35.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеного мяса порционными и мелкими кусками	6	
36.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеных субпродуктов.	6	
37.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из запеченного мяса.	6	
38.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из рубленого натурального мяса.	6	
39.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из рубленого мяса с добавлением хлеба.	6	
40.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварной птицы	6	
41.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареной птицы.	6	
42.	Технологический процесс приготовления сложных жареных блюд из филе птицы.	6	
43.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеной птицы.	6	
44.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из рубленой птицы	6	
45.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из субпродуктов птицы.	6	
46.	Технологический процесс приготовления национальных и фирменных блюд из птицы.	6	
47.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из яиц.	6	
48.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из творога.	6	

49.	Технологический процесс приготовления сложных кулинарных мучных блюд.	6	
50.	Технологический процесс приготовления мучных национальных блюд.	6	
51.	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического и профилактического питания.	6	

Итого часов: 288 часов

Итоговая оценка _____

Руководитель
производственной практики
от предприятия

(подпись)

(Ф.И.О.)

Начальник ОК

« ____ » _____ 201__ г.

(М.П.)

4. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ НА ЭКЗАМЕНЕ (КВАЛИФИКАЦИОННОМ)

4.1. Общие положения

Комплект материалов предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **код, наименование**.

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта). Задания ориентированы на (или) проверяют

Задания Э(к) формируются 3 способами:

1. Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля в целом).

2. Задания, проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

3. Задания, проверяющие освоение отдельной компетенции внутри профессионального модуля

4.2. Проверяемые результаты обучения

В результате аттестации по ПМ осуществляется комплексная проверка следующих ПК и ОК:

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- ориентированность в ассортименте первых блюд; - способность сочетать основные продукты с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - способность проводить оценку качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных супов; - способность точного проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - способность правильно организовать рабочее место по приготовлению сложных супов; - способность правильно выбирать и проводить расчеты количества необходимых продуктов для приготовления сложных супов; - способность правильно выполнять действия по приготовлению сложных супов

	<p>(пюреобразных, прозрачных, национальных) и гарниров к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентированность в вариантах сервировки, оформления и способах подачи сложных супов; - способность точно проводить оценку качества и безопасности приготовления и хранения готовых первых блюд;
<p>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ориентированность в ассортименте сложных горячих соусов; - способность подбирать варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, вкусовых добавок, вина для приготовления горячих сложных соусов и варианты их использования; - способность точно проводить оценку качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных соусов; - способность точно проводить процесс проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - способность правильно организовать работу соусной станции ресторана по приготовлению сложных соусов; - способность правильно выбирать и проводить расчеты количества необходимых продуктов для приготовления сложных соусов; - способность правильно выполнять действия по приготовлению сложных горячих соусов; - ориентированность в правилах соусной композиции и вариантах оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - способен точно проводить оценку качества и безопасности приготовления и хранения готовых горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
<p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформированность основных представлений о классификации сыров, овощей, грибов, условиях хранения и требования к качеству различных видов сыров, овощей, грибов; - ориентированность в ассортименте сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - ориентированность в вариантах подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов и вариантах сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

	<ul style="list-style-type: none"> - способен точно проводить оценку качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации работы соусного отделения горячего цеха по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных блюд; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - правильность подбора горячих соусов к различным группам блюд из овощей, грибов и сыра; - сформированность представлений о сочетаемости традиционных и современных вариантов вина и фруктов с сыром; - мотивированное обоснование выбора вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых блюд из овощей, грибов и сыра;
<p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного, теплового оборудования; - правильность организации технологических линий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность проведения расчетов массы сырья, продуктов и выход готового блюда для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - мотивированный выбор гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение техники нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правильность выполнения правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - обоснованный выбор методов сервировки, оформления и способов подачи блюд, рекомендаций по подбору вина к сложным блюдам из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение требований безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции, применение различных методов контроля.
--	--

4.3. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

4.3.1. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.
«__» _____ 2020 г.

ВАРИАНТ №1

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.
2. Кабачки, фаршированные овощами (рец. 272/3).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

**Белгородский индустриальный
колледж**

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.
«___» _____ 2020 г.

ВАРИАНТ №2

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.
2. Рыба по-русски (рец.336/2).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

ВАРИАНТ №3

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.

2. Рыба припущенная с соусом белое вино (рец.337/2).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

**Белгородский индустриальный
колледж**

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.
«___» _____ 2020 г.

ВАРИАНТ №4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.
2. Зразы донские (рец.351).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

ВАРИАНТ №5

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.

2. Рыба запечённая с помидорами (рец.356).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

**Белгородский индустриальный
колледж**

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.
«___» _____ 2020 г.

ВАРИАНТ №6

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.
2. Рулет из рыбы (рец.309).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

ВАРИАНТ №7

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.
2. Эскалоп с соусом (рец.429).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

ВАРИАНТ №8

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.

2. Мясо духовое (рец.440).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

ВАРИАНТ №9

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.
2. Жаркое с грибами по-русски(рец.458).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

**Белгородский индустриальный
колледж**

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.
«__» _____ 2020 г.

ВАРИАНТ №10

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.

2. Биф Рубленное по-удмуртски (рец.478).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

ВАРИАНТ №11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.

2. Рагу из птицы (рец.492).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

ВАРИАНТ №12

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.

2. Птица жареная (рец.494).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

Председатель цикловой
комиссии:

ВАРИАНТ №13

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.

2. Птица по-столичному (рец.497).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

ВАРИАНТ №14

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.
2. Котлеты по-киевски (рец.496).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

**Белгородский индустриальный
колледж**

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.
«___» _____ 2020 г.

ВАРИАНТ №15

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.

2. Цыпленок табака (рец.498).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

ВАРИАНТ №16

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.
 2. Жаркое из курицы по- русски (рец.501).
- Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

ВАРИАНТ №17

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.
2. Утка/Гусь фаршированные (рец.504).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

ВАРИАНТ № 18

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.
 2. Утка, фаршированная картофелем и черносливом (рец.505).
- Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

**Белгородский индустриальный
колледж**

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.
«___» _____ 2020 г.

ВАРИАНТ №19

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.
 2. Кролик, тушеный в сметанном соусе (рец.510).
- Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

ВАРИАНТ №20

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.
2. Манты с мясом (рец.780).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

Председатель цикловой
комиссии:

ВАРИАНТ №21

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.

2. Грибные ушки (рец.791).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

**Белгородский индустриальный
колледж**

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.
«___» _____ 2020 г.

ВАРИАНТ №22

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.
2. Кокроки с капустой (рец.812).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

ВАРИАНТ №23

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.
 2. Перец фаршированный брынзой или сыром с яйцом (рец.277).
- Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

**Белгородский индустриальный
колледж**

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.
«___» _____ 2020 г.

ВАРИАНТ №24

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.
2. Крокеты картофельные (рец.250).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

**Белгородский индустриальный
колледж**

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.
«___» _____ 2020 г.

ВАРИАНТ №25

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.
2. Зразы картофельные (рец.240).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

ВАРИАНТ №26

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.
 2. Бифштекс рубленый с яйцом или луком (рец.463).
- Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

Председатель цикловой
комиссии:

ВАРИАНТ №27

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.
 2. Запеканка со свежими плодами (рец.294).
- Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

ВАРИАНТ №28

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.
2. Биточки манные (рец.596).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

**Белгородский индустриальный
колледж**

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Выручаева Н.В.
«___» _____ 2020 г.

ВАРИАНТ №29

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.
2. Рыба жаренная в тесте кляр (рец.349).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

**Председатель цикловой
комиссии:**

ВАРИАНТ №30

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев. Выберите задание для сдачи экзамена.

Задание

1. Приготовить блюдо на основании разработанного ТТК.
 2. Креветки запечённые в сметанном соусе (рец.394).
- Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюда. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Преподаватель:
Аксенова А.О.
Романенко Т.В.

Председатель цикловой
комиссии:

4.3.2. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов заданий для экзаменуемых – 30.

Время выполнения задания 60-90 мин.

Литература для учащегося:

Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий,

Учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Оборудование:

- миксеры, блендер,
- циферблатные весы,
- производственные столы и стеллажи.

Инвентарь, инструменты, посуда: функциональные емкости, разделочные доски с маркировкой «РС», ножи поварской тройки с маркировкой «РС», мерный стакан, лотки для готовых полуфабрикатов.

4.4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций с использованием портфолио

Тип портфолио: смешанный

Выберите из предложенных вариантов: портфолио документов, портфолио работ, рефлексивный портфолио, портфолио смешанного типа.

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:

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). **Состав портфолио:**

Обязательная часть:

Титульный лист

Индивидуальные показатели успеваемости

Ведомость выполнения практических и лабораторных работ

Аттестационный лист по учебной практике
Аттестационный лист по производственной практике
Дневник производственной практики
Характеристика с производства
Дополнительные материалы портфолио:
Результаты самостоятельной работы студента
Сведения об участии студента в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, конференциях по профилю специальности
Сведения об участии студента в профориентационной работе
Документы о поощрении за участие в мероприятиях различного уровня

**5. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции**

Коды и наименования проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> - ориентированность в ассортименте первых блюд; - способность сочетать основные продукты с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - способность проводить оценку качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных супов; - способность точного проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - способность правильно организовать рабочее место по приготовлению сложных супов; - способность правильно выбирать и проводить расчеты количества необходимых продуктов для приготовления сложных супов; - способность правильно выполнять действия по приготовлению сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных) и гарниров к ним; - ориентированность в вариантах сервировки, оформления и способах подачи сложных супов; - способность точно проводить оценку качества и безопасности приготовления и хранения готовых первых блюд; 	
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> - ориентированность в ассортименте сложных горячих соусов; - способность подбирать варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, вкусовых добавок, вина для приготовления горячих сложных соусов и варианты их использования; - способность точно проводить оценку качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных соусов; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - способность точно проводить процесс проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - способность правильно организовать работу соусной станции ресторана по приготовлению сложных соусов; - способность правильно выбирать и проводить расчеты количества необходимых продуктов для приготовления сложных соусов; - способность правильно выполнять действия по приготовлению сложных горячих соусов; - ориентированность в правилах соусной композиции и вариантах оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - способен точно проводить оценку качества и безопасности приготовления и хранения готовых горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; 	
<p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформированность основных представлений о классификации сыров, овощей, грибов, условиях хранения и требования к качеству различных видов сыров, овощей, грибов; - ориентированность в ассортименте сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - ориентированность в вариантах подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов и вариантах сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - способен точно проводить оценку качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации работы соусного отделения горячего цеха по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных блюд; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - правильность подбора горячих соусов к различным группам блюд из овощей, грибов и сыра; - сформированность представлений о сочетаемости традиционных и современных вариантов вина и фруктов с сыром; - мотивированное обоснование выбора вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых блюд из овощей, грибов и сыра; 	
<p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного, теплового оборудования; - правильность организации технологических линий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность проведения расчетов массы сырья, продуктов и выход готового блюда для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - мотивированный выбор гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение техники нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правильность выполнения правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - обоснованный выбор методов сервировки, оформления и способов подачи блюд, рекомендаций по подбору вина к сложным блюдам из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение требований безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции, применение различных методов контроля. 	

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач</p>	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.</p>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды</p>	<p>-Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; -Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы</p>	

(подчиненных), результат выполнения заданий.		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации 	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания 	

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

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

код и наименование профессионального модуля

ФИО _____

обучающийся на _____ 4 _____ курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование

освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

наименование профессионального модуля

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

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля ПМ.03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» (Показатели оценки результатов освоения профессионального модуля представлены в приложении 1)

Элемент модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Дифференцированный зачет	
ПП.01 Производственная практика	Дифференцированный зачет	
УП 01 Учебная практика	Дифференцированный зачет	
Коды проверяемых компетенций		Оценка (освоен/не освоен)
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.		
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов		
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы).		

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	

Дата « ____ » _____ 20__ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии:

_____	<u>преподаватель</u>	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(Ф.И.О.)

Эксперты от работодателя:

_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(Ф.И.О.)

1. Классификация и ассортимент супов. Основные критерии определения безопасности кулинарной продукции. Технологический процесс приготовления бульонов. Нормы закладки продуктов. Режим варки. Пищевая ценность. Технологический процесс приготовления заправочных супов. Правила отпуска супов в предприятиях разного типа.

2. Щи: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации

3. Борщи: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость сырья. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

4. Рассольники: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

5. Солянки: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации

6. Технологический процесс приготовления и отпуска супов, картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

7. Ассортимент супов-пюре, супов-кремов. Приготовление супов-пюре. Отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

8. Характеристика и ассортимент прозрачных супов. Приготовление и отпуск. Способы осветления бульонов. Гарниры к прозрачным супам. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

9. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных супов. Ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

10. Технологический процесс приготовления молочных соусов различной консистенции. Отличительные особенности приготовления и использования производных. Требования к качеству.

11. Технологический процесс приготовления и отпуска сладких супов. Ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

12. Технологический процесс приготовления национальных супов. Ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

13. Назначение, классификация и ассортимент соусов. Технологический процесс приготовления основного красного соуса. Его использование. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

14. Ассортимент, особенности приготовления и использования производных красного соуса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации

15. Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном бульоне и его производных. Ассортимент, использование, совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

16. Технологический процесс приготовления белого соуса на рыбном бульоне и его производных. Ассортимент, использование, совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

17. Ассортимент, технологический процесс приготовления яично-масляных соусов. Приготовление и использование производных. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

18. Приготовление соуса майонез. Физико-химическая структура. Особенности производных. Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование. Требования к качеству, режимы хранения.

19. Технологический процесс приготовления молочных супов. Ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

20. Технологический процесс приготовления грибных соусов. Отличительные особенности приготовления и использования производных. Требования к качеству.

21. Технологический процесс приготовления сметанных соусов. Отличительные особенности приготовления и использования производных. Требования к качеству.

22. Классификация, ассортимент блюд из овощей и грибов. Основные критерии определения безопасности кулинарной продукции. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Ассортимент, правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

23. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей. Ассортимент, правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

24. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеных овощей. Оформление и отпуск блюд. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

25. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченных овощей. Оформление и отпуск блюд. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

26. Классификация, ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Основные критерии определения безопасности кулинарной продукции. Технологический процесс приготовления и отпуска каш различной консистенции. Совместимость и взаимозаменяемость сырья. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

27. Приготовление и отпуск изделий из каш. Ассортимент. Рекомендуемые соусы. Совместимость и взаимозаменяемость сырья. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

28. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Требования к качеству, режимы хранения и реализации

29. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации

30. Классификация, ассортимент блюд из рыбы, нерыбных морепродуктов. Технологический процесс приготовления блюд из отварной рыбы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска, в том числе заказных, банкетных фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

31. Технологический процесс приготовления блюд из припущенной рыбы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры, соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

32. Технологический процесс приготовления блюд из жареной рыбы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

33. Технологический процесс приготовления блюд из запеченной рыбы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры, соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

34. Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры, соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

35. Технологический процесс приготовления блюд из нерыбных морепродуктов. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

36. Классификация, ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов. Технологический процесс приготовления блюд из отварного мяса и мясопродуктов. Ассортимент, рекомендуемые гарниры, соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

37. Технологический процесс приготовления блюд из припущенного мяса и мясопродуктов. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

38. Технологический процесс приготовления блюд из мяса, жаренного крупным куском. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

39. Технологический процесс приготовления блюд из мяса жареного порционными кусками. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила оформления и отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

40. Технологический процесс приготовления блюд из мяса жареного мелкими кусками. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

41. Технологический процесс приготовления блюд из мяса, тушеного крупными кусками. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

42. Технологический процесс приготовления блюд из мяса, тушеного порционными кусками. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

43. Технологический процесс приготовления блюд из мяса, тушеного мелкими кусками. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

44. Технологический процесс приготовления блюд из субпродуктов. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

45. Технологический процесс приготовления блюд из запеченного мяса. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

46. Технологический процесс приготовления блюд из натуральной рубленой массы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

47. Технологический процесс приготовления блюд из тушеных субпродуктов. Ассортимент. Рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

48. Ассортимент блюд из мяса диких животных. Ассортимент национальных блюд из мяса. Особенности приготовления, отпуска. Требования к качеству, режимы хранения, реализации.

49. Технологический процесс приготовления блюд из мясной котлетной массы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

50. Технологический процесс приготовления национальных блюд из мяса. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

51. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из отварной птицы. Ассортимент. Правила варки птицы, порционирование. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

52. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из птицы и дичи, жаренной целыми тушками. Ассортимент. Правила жарки птицы и дичи целыми тушками, порционирование. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству, режимы хранения и рекомендации.

53. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из филе птицы и дичи. Ассортимент. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

54. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из тушеной птицы. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

55. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из рубленой птицы, дичи. Ассортимент. Рекомендуемые соусы и гарниры. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

56. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из кролика. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.