

Государственное бюджетное профессионально образовательное учреждение
«Троицкий технологический техникум»

**Комплект
контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю**

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

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по специальности 19.02.10Технология продукции
общественного питания



г.Троицк, 2020г.

Разработчики:

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум »
Преподаватель профдисциплин Исанбердина Р. М.

(место работы)
фамилия)

(занимаемая должность)

(инициалы,

Эксперты от работодателя:

(место работы)
фамилия)

(занимаемая должность)

(инициалы,

(место работы)
фамилия)

(занимаемая должность)

(инициалы,



Содержание

1. Общие положения. Результаты освоения модуля	стр. 4-16
2. Формы промежуточной, текущей аттестации	стр. 17
3. Оценка освоения теоретического профессионального модуля	стр. 18-37
4. Оценка по учебной и производственной практике	стр. 38-41
5. Контрольно – оценочные материалы для квалификационного экзамена	стр. 42-60
6. Таблица результатов обучения по профессиональному модулю	стр. 61-76



Общие положения

- Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня.

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	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. 3.3 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 сельскохозяйственной (домашней) птицы	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.

Таблица 2

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 по ПМ; - участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; - портфолио студента
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 кулинарной продукции; - 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 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 - рациональное распределение времени на все этапы решения задачи
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.); - составление резюме; - посещение дополнительных занятий; - освоение дополнительных рабочих профессий; - обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - уровень профессиональной зрелости;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение техники безопасности; - соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка); - ориентация на воинскую службу с учётом профессиональных знаний

Если в ходе экзамена (квалификационного) предполагается комплексное оценивание компетенций, можно указывать показатели для совокупности (группы) компетенций.

Таблица 3

Совокупность (группа) компетенций ПК + ОК	Показатели оценки результата
ПК 3.1 + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 3.2 + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 3.3 + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 3.4 + ОК 2,3,4,6	– 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
	-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)
	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -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 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; - умение работать в группе;

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО.1 разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО.2 организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО.3 приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПО.4 сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

ПО.5 контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

У.1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У.2 принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У.3 проводить расчеты по формулам

У.4 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;

У.5 выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У.6 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У.7 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

3.1 ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

3.2 классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

3.3 классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

3.4 классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

3.5 методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

3.7 принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

3.8 требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

3.9 требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

3.10 основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

3.11 основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

3.12 методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

3.13 варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд

3.14 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

3.15 ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

3.16 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

3.17 правила соусной композиции горячих соусов

3.18 температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

3.19 варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

- 3.20 варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- 3.21 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 3.22 технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- 3.23 технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- 3.24 гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 3.25 органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- 3.26 правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- 3.27 технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- 3.28 правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- 3.29 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- 3.30 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- 3.31 варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;
- 3.32 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- 3.33 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- 3.34 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- 3.35 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- 3.36 риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- 3.37 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- 3.38 технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- 3.39 гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 3.40 органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- 3.41 правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- 3.42 технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- 3.43 правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- 3.44 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- 3.45 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- 3.46 варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;
- 3.47 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- 3.48 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

3.49 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

3.50 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

3.51 риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;

3.52 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции

2. Формы промежуточной и текущей аттестации по профессиональному модулю¹

Таблица 4

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.03	Экзамен ./экзамен	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций, Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
МДК.03	Курсовая работа	защита курсовой работы
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 (квалификационный) публичный, индивидуальный. Выполнение практического задания на изготовление продукции	

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

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

3.2. Задания для оценки освоения МДК 03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 03.01

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 и расчетах.

Экзаменационное задание

Специальность 190210Технология продукции общественного питания

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей продукции

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.

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 для приготовления:

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 картофель нарезают

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

17. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают

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

18. Не очищают от кожицы редис

- а) красный; б) белый.

19. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают

- а) соломкой; б) дольками; в) ломтиками.

20. Ломтики картофеля можно получить

- а) из кубиков; б) из долек; в) соломки;
г) из брусочков.

21. Шашки – форма нарезки

- а) цветной капусты; б) белокочанной капусты;
в) кольраби.

22. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

- а) шашками; б) соломкой; в) дольками.

23. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

- | | |
|----------------|---|
| 1) кольца; | а) для фаршей, крупяных супов; |
| 2) полукольца; | б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты; |
| 3) крошка; | в) для соусов, супов; |
| 4) дольки; | г) для шашлыков, жарки во фритюре. |

24. Ромбиками нарезают

- | | |
|--------------------|-------------------|
| а) соленые огурцы; | б) свежие огурцы; |
| в) кабачки. | |

25. Перезрелые помидоры используют

- | | |
|----------------------|------------------------------|
| а) для фарширования; | б) для приготовления соусов; |
| в) для салатов. | |

26. В воде хранят

- | | | |
|-------------------------|----------------------|----|
| а) очищенный картофель; | б) очищенную свеклу; | в) |
| зелень укропа. | | |

27. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

- | | |
|------------------------|------------------------|
| а) с закрытой крышкой; | б) с открытой крышкой. |
|------------------------|------------------------|

28. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?

- | | |
|-----------------------------------|--|
| а) варить при низкой температуре; | б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой. |
|-----------------------------------|--|

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

- | | | |
|---------------|----------------|--------------|
| а) в кипящую; | б) в холодную; | в) в теплую. |
|---------------|----------------|--------------|

30. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?

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

31. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный

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

32. При температуре 250-280° С овощи

- | | |
|-------------------------------|----------------------|
| а) жарят основным способом; | б) жарят во фритюре; |
| в) запекают в жарочном шкафу. | |

33. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?

- а) не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль;
в) не добавили уксус.

34. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы

- а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

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

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

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

- а) сладкий перец; б) баклажан в) помидор; г) огурец.

37. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют

- а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.

38. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой

- а) ОС; б) ОВ; в) ОК.

39. Фаршированные овощи

- а) варят; б) запекают; в) жарят.

40. Морковь пассеруют

- а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса; в) для сохранения аромата.

41. Горячие овощные блюда хранят на раздаче

- а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.

42. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

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

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

а) разрушается; б) улетучивается с паром; в) переходит в клейкое вещество глютин.

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

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

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

а) окунь; б) маринка; в) ставрида.

46. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

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

Допишите предложения.

47. По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию _____ она превосходит мясо.

48. Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие _____ значительно повышает его ценность.

49. Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к _____ и _____ в питании пожилых людей.

50. Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки переходят в бульон и способствуют _____.

Допишите предложения.

51. Припускают рыбу, обладающую Припускание дает возможность сохранить в рыбе ... и ее форму.

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

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

54. Для жарки рыбы используют растительное масло, а также

Выберите правильный вариант ответа.

55. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?

а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при $t = 40\text{ }^{\circ}\text{C}$ свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде; б) белки свертываются; в) глютин при охлаждении образует желе.

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

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

57. 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.

58. 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.

59. Почему рыбу варят и припускают при $t = 85... 90^{\circ}\text{C}$?

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

60. С какой целью при варке и припускании рыбы в бульон добавляют сырую морковь, лук, корень петрушки?

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

61. Какую панировку используют для зраз рубленых?

а) сухарную;

- б) двойную;
- в) мучную;
- г) хлебную.

62. Что означает термин «жиловка»?

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

63. Зачем мясо обсушивают?

- 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.

64. От чего зависит кулинарное использование частей мяса?

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

- а) чтобы не отстала панировка;
- б) чтобы масло было застывшим;

66. Определите и впишите название блюда по описанию:

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.

67. Вставить пропущенные слова.

Технология приготовления бефстроганов: мясо, нарезанное _____ длиной _____ мм, кладут на _____ жиром сковороду, посыпают солью, перцем и быстро обжаривают _____ мин. Обжаренное мясо соединяют с _____ репчатым луком, заливают сметанным соусом, добавляют _____ и доводят до кипения. В качестве гарнира используют картофель отварной, жареный, фри.

68. С какой целью мясо для жаренья отбивают?

- а) для равномерной тепловой обработки
- б) разрыхления соединительной ткани

- в) выравнивания толщины куска,
- г) сглаживания поверхности

69.Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками

- 1.
- 2.
- 3.

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

71.Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

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

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

- а) потрошенная;
- б) не ощипанная;
- в) упитанная.

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 вторых блюд?

- а) в холодную;
- б) в горячую;
- 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 _____.

Экзаменационное задание

Специальность 190210Технология продукции общественного питания

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей продукции

Вариант № 2.

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, к сосискам

2. При какой температуре отпускают холодные супы?

- а) 8...10°C; б) 14...15°C; в) 15...20°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 пассировка используется для приготовления молочного соуса?

- а) сухая; б) жировая; в) холодная.

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.

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

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

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.

14. Установите соответствие

Дефекты соусов	Причины
1. Запах сырой муки и клейкость 2. Запах и вкус подгорелой муки 3. Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы 4. Запах и вкус сырого томата 5. Наличие комков заварившейся муки 6. Наличие темных крупинок и горького вкуса	а) слабый бульон б) подгорелые овощи в) мучную пассеровку развели очень горячим бульоном г) томат плохо спассеровали д) муку перепассеровали е) муку не пассеровали ж) плохо зачищены овощи

15. Определите, к какой группе относят соусы:

1. С мукой	Соусы	2. Без муки
	а) соус луковый	
	б) соус хрен	
	в) майонез	
	г) кисло-сладкий	
	д) молочный сладкий	

	е) паровой	
	ж) соус мадера	
	з) салатная заправка	
	и) горчица столовая	

16. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

- а) с открытой крышкой; б) с закрытой крышкой.

17. Большая продолжительность варки

- а) на пару; б) в воде.

18. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

- а) горячим; б) теплым; в) остывшим.

19. Для варки в молоке, картофель нарезают

- а) брусочками; б) ломтиками; в) кубиками.

20. При температуре 170-180° С овощи жарят

- а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.

21. Для жарки из отварного, картофель нарезают

- а) брусочками; б) ломтиками; в) кружочками.

22. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?

- а) картофель не обсушили; б) картофель крупно нарезали; в) картофель посыпали солью.

23. Картофельные зразы

- а) жарят во фритюре; б) жарят основным способом; в) запекают.

24. Не добавляют манную крупу в котлеты

- а) свекольные; б) капустные; в) картофельные.

25. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму

а) уксуса; б) сахара; в)
томатного пюре.

26. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.

27. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся

а) при припускании; б) при варке.

28. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?

а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная; в) не сделали проколы

29. Температура отпуска горячих овощных блюд –

а) не ниже 55°C; б) не ниже 65°C; в) не ниже 74°C.

30. Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня

а) овощи, жаренные во фритюре; б) овощи в соусе;
в) тушеные овощи.

31. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

а) порционными кусками (кругляшом); б) целиком; в)
разделявают на филе.

32. Как используют рыбу среднего размера массой 1...1,5 кг?

а) целиком; б) кругляшом (порционным куском); в)
разделявают на филе.

33. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?

а) целиком; б) кругляшом (порционным куском); в)
разделявают на филе.

34. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

а) налим, угорь, бельдюга; б) щука, навага, линь; в) камбала, треска, сайда.

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

а) линь; б) камбала; в) судак.

Допишите предложения.

36. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и _____.

37. Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь _____

38. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее _____

39. К _____ тощим _____ рыбам _____ относят треску, _____

40. Заполните таблицу недостающими сведениями.

Способ размораживания	Рыба	Продолжительность размораживания и особенность обработки, потери массы
На воздухе	Все виды филе, крупная рыба, осетровые, сомовые, нототения и тушки специальной разделки	Не разворачивая бумагу. Крупные блоки — 24 ч. Рыбу — 4... 10 ч. Потери массы 2 %
В воде	Чешуйчатая и бесчешуйчатая Мелкая Крупная	
Комбинированный	Сквама Скумбрия Ставрида Баттерфиш	
Можно не размораживать	Навага, _____ _____ _____	Легче обрабатывать, меньше отходов, не деформируются, сохраняют пищевые вещества

Допишите предложения.

41. Для припускания подготовленную рыбу укладывают в рыбный котел, снабженный решеткой. Звенья и ... рыбу закрепляют на решетке.

- 42.** Звенья на решетку кладут кожей Рыбу целую — брюшком
Порционные куски — кожей ... или той частью, где была кожа.
- 43.** Для припускания порционные куски рыбы нарезают под углом 30°, чтобы получить плоские, широкие куски, удобные для ... в малом количестве жидкости. Бульоны от припускания рыбы процеживают и используют для приготовления соусов при отпуске.
- 44.** Жареная рыба имеет ярко выраженный ..., за счет образующейся на поверхности поджаристой корочки.
- Выберите правильный вариант ответа.***
- 45.** За счет чего при варке и жарке рыбы происходит изменение ее массы и объема?
- а) за счет денатурации белков; б) перехода коллагена в глютин; в) уплотнения белков и выделения воды.
- 46.** На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке?
- а) на 18...20; б) 15...20; в) 20...25.
- 47.** Что улучшается в бульоне за счет экстрактивных веществ, переходящих в него в процессе тепловой обработки?
- а) вкус и аромат; б) возбуждение аппетита; в) цвет бульона.
- 48.** Каким образом изменяется качество рыбы в результате ее тепловой обработки?
- а) возрастает усвояемость рыбы; б) погибают бактерии; в) ухудшается цвет рыбы.
- 49.** За счет чего происходит изменение массы и объема рыбы?
- а) жир частично теряется; б) белки уплотняются, выpressовывая влагу; в) размягчаются тканевые волокна.
- 50.** Почему масса панированных кусков рыбы изменяется меньше, чем непанированных?

а) при жарении не теряет жидкость за счет образования поджаристой корочки; б) панировка впитывает жир; в) имеют большую поверхность соприкосновения с жарочной поверхностью.

51. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

- а) пашина, обрезки;
- б) покромка II категории;
- в) вырезка.

52. Перечислите полуфабрикаты, которые готовят с наименьшим содержанием хлеба

- 1.
- 2.
- 3.

53. Как приготовить полуфабрикат люля-кебаб?

Ответьте на вопрос:

54. Какова форма нарезки бефстроганов?

55. Чем отличается ромштекс от антрекота?

56. Какова форма нарезки гуляша?

57. Чем отличается эскалоп от шницеля отбивного?

58. Чем отличается лангет от филе?

59. Какие продукты используют для шпигования мяса?

60. Чем отличается котлета отбивная от котлеты натуральной?

61. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?

- а) остывшая
- б) охлажденная;
- в) мороженая.

62. С какой целью птицу заправляют в «кармашек»?

63. Как размораживают птицу?

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом.

64. Почему иногда при запекании рулета на поверхности образуются трещины?

65. Почему для котлетной массы используют черствый хлеб?

-
-
-
- 66. Почему мясо размягчается в процессе тепловой обработки.**
- 67. Почему при тепловой обработке масса мяса уменьшается.**
- 68. Для чего при мариновании мяса добавляют кислоту, а при тушении – кислые соусы и томат.**
- 69. Как готовят и отпускают отварное мясо.**
- 70. Каковы потери массы мяса (%) после варки.**
- 71. С какими гарнирами и соусами отпускают жареную баранину и свинину.**
- 72. Хранение и отпуск отварного мяса.**
- 73. Хранение и отпуск жареного мяса.**
- 74. Какой гарнир используют к свинине жареной.**
- 75. При какой температуре запекают мясные блюда.**
- 76. Какие соусы используют для запекания.**
- 77. Блюда из натурального рубленого мяса.**
- 78. Блюда из мяса жаренного мелким куском**

4. Оценка по учебной и производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Приготовление сложных супов	ПК 3.1, ОК 1-9, ПО-1-5, У-1-7, 3 – 1, 3-5, 3-7,3-9-10,3-17-18,,3-20-22,3-23,3-25,3-29,3-34,3-36-37
Приготовление сложных соусов	ПК 3.2, ОК 1-9, ПО1-5, У-1-7, 3-1, 3 6-7, 3-10, 3-11, 3-12, 3-

	14, 3-15, 3-16, 3-17, 3-21, 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, 3-1, 3-3-5, 3-9-13, 3-20-21, 3-24-26, 3-29, 32, 34, 36, 37
Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и птицы	ПК 3.4, ОК 1-9, ПО-1-5, У-1-7, 3-1, 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; использование производственным инвентарем	ПК3.1-3.4, ПО-3, У-2, У-4, 3-21, 3-27-28

4.2.2. Производственная практика:

Таблица 6

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, 3-1, 3-12, 3-13, 3-14,
принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	ПК 1-4, ПО-2, У-3, 3-7
проводить расчеты по формулам;	ПК 1-4, ОК1-9, ПО-3, ПО-4, У-5 У-6, 3-9, 3-10
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, 3-10, 3-21

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	ПК 1-4, ОК1-9, ПО-1, У-2, У-4, 3-1, 3-11-20, 3-26, 3-30
выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;	ПК 1-4, ОК1-9, ПО-5, У-1, У-5, У-6, 3-17, 3-32-35

Характеристика
учебной и профессиональной деятельности
обучающегося во время учебной практики

ФИО _____,

обучающийся(аяся) по специальности 190210Технология продукции общественного питания

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

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

В организации _____
наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.	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 и птицы		выполнено
Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;		выполнено
Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;		выполнено
Эксплуатация технологического оборудования; пользование		выполнено

производственным инвентарем		
<p>Дата «__».___.20__</p> <p>Подпись _____</p> <p>руководителя практики</p> <p>_____</p> <p>Подпись ответственного лица организации</p>		

<p align="center">Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики</p> <p>ФИО _____,</p> <p>обучающийся(аяся) по специальности 190210Технология продукции общественного питания</p> <p>успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>в объеме __ час. с «__».___.20__ г. по «__».___.20__ г.</p> <p>В _____ организации</p> <p>_____</p> <p align="center"><i>наименование организации, юридический адрес</i></p> <p>Виды и качество выполнения работ</p>		
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	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____ <div style="text-align: right;">Подпись руководителя практики</div> <div style="text-align: right;">_____</div> <div style="text-align: right;">Подпись ответственного лица организации</div>		

5. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** по специальности 190210Технология продукции общественного питания



5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции специальности 190210 Технология продукции общественного питания** 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».

5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

5.2.1. 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

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

5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

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 доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

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 рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

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

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

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 рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Солянка домашняя 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

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 рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Суп – пюре из цветной капусты 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

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 доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

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 рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

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

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

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 рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

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

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порций и оформление технологической карты.

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 доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

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 рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

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

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

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 рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: Запеченная грудка с овощами 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

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 доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

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 рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Рыба жаренная с зеленым маслом 2порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

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 рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Эскалоп натуральный с гарниром 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

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 рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо : **Зразы отбивные с гарниром**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

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 рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Котлеты пожарские с гарниром**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 16/16

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.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 рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Курица фаршированная рисом 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся

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:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 352 с.
2. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 512 с.
3. И. П. Самородова. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции учебник для студ. учреждений спо М:»Академия» , 2016 – 192 с
4. Здобнов А. И. Цыганенко В. А Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – К. : ООО «Издательство Арий», М ; ИКТЦ «Лада», 2008 – 680 с (НТД)
5. Голунова Л. Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Издательство «Профикс» Санкт – Петербург, 2003 – 550 с.(Электронный вариант)

III.6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).

1) Ход выполнения задания

Таблица 6

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	– Правильность в определении доброкачественности сырья	
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	
	– Правильность организации рабочего места	
	– Соблюдение технологической дисциплины	
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих	

сыра.	приемов	
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда	
	– Соответствие блюд требованиям качества	
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция 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 кулинарной продукции; -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 горячей сложной кулинарной продукции;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи	

профессионального и личностного развития.		
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами	

2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Таблица 7

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (цвет, запах, консистенция, вкус)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному супу.	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (цвет, запах, вкус, однородность)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному виду соуса	да
	3. Консистенция (жидкая, густая и др.)	да
ПК 3.3. Организовывать и	Соответствие эталону качества	Да

проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	1. Внешний вид (форма, цвет, вкус)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному блюду	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (форма, цвет, вкус)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному блюду	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да

3) Устное обоснование результатов работы (не предусмотрено)

Таблица 8

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

<p>ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ</p> <p>ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</p> <p>ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧЕЙ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ</p> <p>ФИО _____</p> <p>обучающийся на _____ курсе по специальности 190210Технология продукции общественного питания</p> <p>освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.03</p> <p>ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧЕЙ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ</p> <p>в объеме _____ час. с «__»_____.20__ г. по «__»_____.20__ г.</p> <p>Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля <i>(если предусмотрено учебным планом)</i>.</p>		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.03 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Экзамен /Экзамен	
	Курсовая работа	
УП.03	Дифференцированный зачет	
ПП.03	Дифференцированный зачет	

<p>_ Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) .</p> <p>Тема: _____»</p> <p>Оценка _____.</p> <p>Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю</p>		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК3.1.ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных супов. Организовывать и проводить приготовление	– Правильность в определении доброкачественности сырья	
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	
	– Правильность организации рабочего	

<p>сложных горячих соусов.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>места</p> <p>-Приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	
	<p>– Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции</p>	
	<p>– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов</p>	
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда</p>	
	<p>– Соответствие блюд требованиям качества</p>	
	<p>– Рациональное распределение времени на выполнение задания</p>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p>	
	<p>- оценка эффективности и качества выполнения</p>	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p>	
<p>ОК. 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>-Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные;</p>	
	<p>-обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами</p>	
<p>Дата ____ . ____ .20 ____ Подписи членов экзаменационной комиссии</p> <p>Председатель комиссии _____</p> <p>Члены комиссии _____</p> <p>_____</p>		

<hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black;"/>

5.3 Защита курсового проекта (работы) *(только для СПО)*

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

Сочетания проверяемых показателей ПК и ОК

Таблица 7

ПК + ОК	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<u>обоснование выбора сырья;</u> <u>характеристика и особенности</u> <u>приемов и режимов</u> <u>технологической обработки сырья и</u> <u>продуктов;</u>

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 поставленной задачи
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет
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.); - составление резюме;

	- посещение дополнительных занятий; - освоение дополнительных рабочих профессий; - обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - уровень профессиональной зрелости;
	...

5.3.2. Основные требования:

- к структуре и оформлению проекта (работы)

По содержанию курсовая работа по МДК03.01 может 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. Титульный лист
2. Содержание.
3. Введение
4. Основная часть
5. Заключение
6. Список литературы
7. Приложения

- к защите работы проекта (работы):

К защите допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Студент изучает сделанные рецензентом замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном 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.

Список литературы

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015
2. Борцова Т.Л. «Новые ресторанные технологии» М.: Дашков и К, 2013г
3. Панова Л.Н. «Организация производства в предприятиях общественного питания» М., Дашков и К, 2013г
4. Радченко В.Н. «Организация производства предприятий питания» М., Деловая литература, 2013г
5. «Азбука ресторатора» серия «Современные ресторанные технологии», М.: Дашков и К, 2016г
6. Журналы «Ресторанные ведомости», «Гастроном», «Общественное питание», «Профессиональная кухня», «Новые кулинарные технологии»
7. Ковалев Н.А. Технология приготовления пищи, М.: Деловая литература, 2015г
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: Дашков и К, 2013г
9. Справочник работника общественного питания, М.: Колос, 2016г
10. Справочник технолога общественного питания, М.: Деловая литература, 2015г

5.3.3. Критерии оценки Оценка работы (проекта)

Таблица 8

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации</p>	<p><u>Обоснованность выбора сырья; характеристика и особенности приемов и режимов технологической обработки сырья и продуктов;</u></p> <p>Правильность составления ассортимента и классификации блюд, меню; особенности приготовления блюд;</p> <p>Обоснованность последовательности этапов и режимов технологического процесса приготовления конкретных блюд и изделий по выбранной теме, процессы, происходящие при тепловой обработке;</p> <p>Соответствие требованиям к оформлению и отпуску.</p> <p>Демонстрация интереса к будущей профессии.</p> <p>Правильность выбора и применения методов решения профессиональных задач, оценка качества выполнения.</p> <p>Обоснованность решения профессиональных задач и защита своего варианта.</p> <p>Эффективность поиска необходимой информации из</p>	

<p>необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>различных источников</p> <p>Демонстрация умений использования ИКТ для совершенствования профессиональной деятельности.</p> <p>Демонстрация умений самостоятельно определять задачи профессионального развития</p>	
---	--	--

Оценка защиты работы (проекта). Таблица 9

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p><u>Обоснованность выбора сырья; характеристика и особенности приемов и режимов технологической обработки сырья и продуктов;</u></p> <p>Правильность составления ассортимента и классификации блюд, меню; особенности приготовления блюд;</p> <p>Обоснованность последовательности этапов и режимов технологического процесса приготовления конкретных блюд и изделий по выбранной теме, процессы, происходящие при тепловой обработке;</p> <p>Соответствие требованиям оформлению и отпуску готовых блюд и изделий,</p>	

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии</p> <p>Обоснованность решения профессиональных задач и защита своего варианта.</p> <p>Эффективность общения с коллегами, руководством.</p> <p>Демонстрация умений самостоятельно определять задачи профессионального развития</p>	
--	--	--

5.3.4. Темы курсовых работ :

1. Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов.
2. Организация процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов.
3. Организация процесса приготовления и приготовление национальных супов
4. Организация процесса приготовления и приготовление гарниров, пирожков и гренок для сложных супов.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей.

6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра.
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареной рыбы.
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из морепродуктов.
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из говядины.
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из свинины.
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из птицы.
12. Организация процесса приготовления и приготовления гарниров для сложных горячих блюд.
13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы.
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы.
15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварного мяса.
16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.
17. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов и заправок для блюд из мяса и птицы.

5.3.5. Защита портфолио *(не предусмотрено в составе экзамена (квалификационного)).* Общие компетенции ОК 1, , ОК 5, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10 формируются процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля оценивается положительная динамика их формирования, которая подтверждаются артефактами портфолио.

5.3.6. Тип портфолио – портфолио смешанный

(творческие работы, проекты, рефераты, документы, грамоты, приказы об участии в конкурсах, внеклассных мероприятиях, соревнованиях)

Состав портфолио:

1. Титульный лист (ФИО, год рождения)
 2. Сводная ведомость оценок выполнения тестовых заданий по каждой теме МДК.
 3. Аттестационный лист выполнения практических и лабораторных работ.
 4. Аттестационный лист по учебной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики).
 5. Аттестационный лист по производственной практике.
 6. Дневник производственной практики.
 7. Творческие работы (рефераты, проекты, презентации).
 8. Сводная ведомость достижений обучающегося (участие в конкурсах профессионального мастерства, внеклассных мероприятиях, соревнованиях, выставках и т.п.)
- Грамоты, дипломы, свидетельства, демонстрирующие высокую результативность ВПД.

5.3.7. Проверяемые результаты обучения:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

5.3.8. Критерии оценки

Оценка портфолио

Таблица 10

Коды проверяемых компетенций	Показатели результатов подготовки	Оценка (да / нет)
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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов	- Проявление ответственности за работу подчиненных,	

команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	результат выполнения заданий; - 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 профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.); - составление резюме; - посещение дополнительных занятий; - освоение дополнительных рабочих профессий; - обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - уровень профессиональной зрелости;	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).	
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- соблюдение техники безопасности; - соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка); - ориентация на воинскую службу с учётом профессиональных знаний	

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	б	1	б
2	а	2	а
3	в	3	г
4	б	4	б
5	б	5	в
6	б	6	б
7	а	7	а
8	в	8	в
9	г	9	г
10	б	10	а
11	а	11	б
12	в	12	в
13	б	13	б
14	1-г 2-в 3-б 4-а	14	1-е 2-д 3-а 4-г 5-в 6-в
15	1-г 2-а	15	1- а, г, д, е, ж 2- б, в, з, и
16	г	16	а
17	в	17	а
18	а	18	а
19	а	19	в
20	б	20	б
21	б	21	в
22	а	22	а
23	1-г 2-в 3-а 4-б	23	б
24	а	24	в
25	б	25	б
26	а	26	в
27	а	27	а
28	б	28	в
29	а	29	б
30	б	30	а
31	а	31	б
32	в	32	б
33	а	33	в

34	б	34	а
35	г	35	а
36	в	36	упитанности
37	а	37	морской окунь, палтус, саира
38	в	38	кул. использование
39	б	39	щука, судак
40	а	40	10–15 гр., мелкую 2 – 2,5 ч., крупную 4-5 ч, в воде 30 мин., затем на воздухе, скумбрия, ставрида, хек.
41	в	41	целую
42	а	42	вниз
43	в	43	припускания
44	в	44	вкус
45	б	45	в
46	а	46	б
47	минеральные	47	б
48	витамины Д А	48	а
49	диетической и вводят	49	б
50	возбуждению аппетита	50	а
51	нежным вкусом , питательные ве - ва	51	а
52	горячей и варят	52	тефтели, зразы, рулеты
53	30 мин.	53	баранины+сало+лук, измельчаем+перец и кислота л., на холод и формуем валиком
54	кулинарный жир	54	брусочки 3-4 см., 5-7 гр.
55	а	55	ромштекс, панируют
56	а	56	20-30гр., кусочки
57	а	57	шницель, панируют
58	б	58	лангет-2 куска,

			филе-4-5 см толщина
59	а	59	шпик, морковь, б. коренья, чеснок
60	б	60	отбивная панируется
61	б	61	в
62	а	62	для компактной формы
63	б	63	а
64	от содержания мышечной ткани	64	не сделали прокол
65	б	65	свежий придаёт клейкость
66	бифштекс	66	переход коллагена в глютин
67	брусочки 3–4 см, разогретую , 2 мин., с пассерованным, соус южный	67	белки денатурируют
68	б	68	для размягчения мыш. и соедин. ткани
69	1 бефстроганов 2 поджарка 3 шашлык	69	кусочек 1-1,5 кг заливают гор. водой, варят до готовности, соль, коренья, нарезают поперёк волокон и хранят в бульоне
70	выделяет прозрачный сок	70	40%
71	а, б	71	капуста тушёная, пюре карт., жареный карт., каша греч., фасоль в том. соусе
72	а	72	в бульоне при 50-60 гр.
72	обсеменены микроорганизмами	73	на противнях 50-60 гр.
73	а	74	капуста тушёная, пюре карт., жареный карт., каша греч.
74	а	75	240-250 гр.

75	б	76	сметанный, сметанный с томатом, молочный
76	а	77	бефстроганов, поджарка, шашлык
77	б	78	бифштекс, люля- кебаб, шницель н/р
78	сметаной, румяною		

6. Вариант сводной таблицы

Результаты обучения по профессиональному модулю		Текущий и рубежный контроль				Промежуточная аттестация по ПМ		Экзамен (квалификационный)			
		Тестирование	Решение ситуационных задач	Защита ЛПЗ	Контрольные работы	Экзмены по МДК	Дифференцированные зачеты по практике	Ход выполнения задания	Подготовленный продукт / осуществленный процесс	Устное обоснование результатов работы	Портфолио и его защита
Основные		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1,2,3	– Правильность в определении доброкачественности сырья		+	+			+	+			
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт		+	+			+	+			
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды		+	+			+	+			
	– Правильность организации рабочего места		+	+			+	+			
	– Соблюдение технологической дисциплины		+								

	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов		+	+			+	+			
	– Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда		+	+			+	+			
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества		+				+	+	+		
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания		+	+			+	+			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.										+
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		+	+			+	+			
ОК3	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		+	+				+		+	
ОК4	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных		+	+				+		+	

	задач, профессионального и личностного развития.										
ОК5	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.										+
ОК6	ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.							+			
ОК7	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.										+
ОК 8	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		+								+
ОК 9	ОК 9. Ориентирова		+								+

	ться в условиях частой смены технологий в профессио нальной деятельности .										
ОК10	ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применение м полученных профессиона льных знаний (для юношей).										+

Вспомогательные		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Иметь практиче ский опыт	ПО 1						+				
	ПО 2			+			+				
	ПО 3			+			+				
	ПО 4			+			+				
	ПО 5			+			+				
Уметь	У 1			+			+				
	У 2			+			+				
	У 3	+	+	+	+		+				
	У 4			+			+				
	У 5	+		+			+				

	У6	+									
Знать	3 1	+			+	+					
	3 2	+			+	+					
	3 3	+			+	+					
	3 4	+			+	+					
	3 5	+			+	+					
	3 6	+			+	+					
	3 7	+		+	+	+					
	3 8	+		+	+	+					
	3 9	+		+	+	+					
	3 10	+		+	+	+					
	3 11	+		+	+	+					
	3 12	+		+	+	+					
	3 13	+		+	+	+					
	3 14	+	+		+	+					
	3 15	+	+		+	+					
	3 16	+	+	+	+	+					