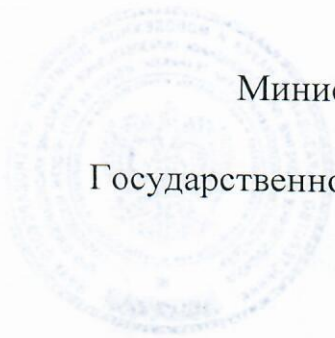




Министерство образования науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

Комплект контрольно-оценочных средств
для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по
профессиональному модулю
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания
в рамках основной профессиональной образовательной программы подготовки
специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрено
Цикловой методической
комиссией специальных дисциплин и
профессиональных модулей специальностей ПКД,
ПК

Протокол № 1 «19» 08 2017 г.

Председатель

А.А. Варыпаева

Рассмотрено

на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 19.08.17 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК КПТ

«19» 08 2017 г.

И.В. Остапенко



Комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработан в соответствии с рабочей программой, Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов ГБПОУ КК КПТ и ориентирован на выполнение требований Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1565 зарегистрирован в Министерство юстиции России от 20.12.2016г. № 44828), укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум».

Разработчик:

преподаватель

ГБПОУ КК КПТ

Варыпаева А.А.
(подпись)

Рецензенты:

1 рецензия:

Вялова Г.А.
(подпись, ФИО)

инженер - технолог
(квалификация по диплому)

2 рецензия:

Сердюкова И.А.
(подпись, ФИО)

инженер - технолог
(квалификация по диплому)

Рецензия

На комплект оценочных средств дисциплины ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Представленный комплект оценочных средств разработан преподавателем ГБПОУ КК Краснодарский политехнический техникум Барышников А.А. для проведения аттестации по дисциплине ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Комплект оценочных средств является логическим продолжением рабочей программы дисциплины. Структурными элементами комплекта контрольно-оценочных средств являются паспорт комплекта оценочных средств, контрольно-оценочные средства, типы заданий, условия выполнения заданий. Методическая разработка составлена в соответствии с требованиями современного общества, отвечает уровню развития современной социально-экономической мысли, что находит свое отражение в перечне оценочных средств – весьма разнообразных и разноплановых. Комплект оценочных материалов (вопросов, заданий, наборов проблемных ситуаций, практических заданий) структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы дисциплины

Рассматриваемый комплект контрольно-оценочных средств представляет собой качественный документ, пригодный для контроля и оценки сформированности требуемых знаний, умений и компетенций обучающихся по указанной дисциплине

Рецензент Дубов С.А. ГБПОУ КК КИТ (Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

личная подпись Др

Дата 28.08.20



Рецензия

На комплект оценочных средств дисциплины ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Представленный комплект оценочных средств разработан преподавателем ГБПОУ КК Краснодарский политехнический техникум Варынаева А.И. для проведения аттестации по дисциплине ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Комплект оценочных средств является логическим продолжением рабочей программы дисциплины. Структурными элементами комплекта контрольно-оценочных средств являются паспорт комплекта оценочных средств, контрольно-оценочные средства, типы заданий, условия выполнения заданий. Методическая разработка составлена в соответствии с требованиями современного общества, отвечает уровню развития современной социально-экономической мысли, что находит свое отражение в перечне оценочных средств – весьма разнообразных и разноплановых. Комплект оценочных материалов (вопросов, заданий, наборов проблемных ситуаций, практических заданий) структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы дисциплины

Рассматриваемый комплект контрольно-оценочных средств представляет собой качественный документ, пригодный для контроля и оценки сформированности требуемых знаний, умений и компетенций обучающихся по указанной дисциплине

Рецензент Сухорукова И.А. (Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)
личная подпись И.А. Сухорукова

Дата

29.08.24



М.П.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1 Область применения комплекта контрольно-оценочных средств.

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

КОС разработаны в соответствии с: программой подготовки специалиста среднего звена специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм программы учебной дисциплины ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является квалификационный экзамен. Результатом этого экзамена является однозначное решение: оценка.

Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Комплексный экзамен
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экзамен (квалификационный)

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1 Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов овладения обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК.) компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате оценки осуществляется проверка профессиональных компетенций :

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практически й опыт	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции <i>разработка, приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента авторских (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).</i> - <i>разработка, приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, брендовых (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).</i> - <i>разработка, приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).</i> - <i>разработка, приготовление, оформление, отпуск и презентация канapé, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни</i> - <i>разработка, приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы сложного ассортимента.</i> - <i>разработка, приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</i> - <i>разработка, приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</i> - <i>разработка, приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</i>
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок <i>временные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</i> - <i>современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе</i>

сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и т.д., пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
- комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
- правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).
- комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фушетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.
- рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
- комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога

	шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. - комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. - рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
--	--

2.2. Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене

	– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок;	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок		

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; • соответствие температуры подачи виду блюда;	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре	
	– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; - соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной

	– правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	– понимание значимости своей профессии	

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

3. Комплект оценочных средств для оценки освоения

Время проведения экзамена 6ч

Время проведения контрольной работы 45 мин

Время проведения квалификационного экзамена – 6ч(по подгруппам)

3.1 Перечень вопросов для проведения экзамена по МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

1. Какие цели преследует тепловая кулинарная обработка продуктов?
2. Какую готовую кулинарную продукцию нельзя оставлять для реализации на второй день на предприятиях общественного питания?
3. Какие способы передачи тепла продукту применяют в процессе тепловой кулинарной обработки?
4. В чем сущность поверхностного (контактного) способа нагрева пищевых продуктов?
5. Назовите способы варки продуктов и области их применения на предприятиях общественного питания.
6. Чем отличается варка припусканием и тушением от других способов варки?
7. Чем принципиально отличается жарка продуктов от варки?
8. Назовите способы жарки продуктов и области их применения на предприятиях общественного питания.
9. В чем сущность пассерования пищевых продуктов?
10. Что включает в себя понятие пищевой ценности продукции общественного питания?
11. В чем заключается сущность органолептической оценки качества продукции общественного питания?
12. С учетом каких факторов подбирают оборудование для горячего цеха?
13. Перечислите виды основного оборудования горячего цеха.
14. Какие рабочие места выделяются в горячем цехе? Дайте их характеристику.
15. Перечислите оборудование и инвентарь, необходимые для варки, и дайте их краткую характеристику.
16. Перечислите оборудование и инвентарь, необходимые для жарки, и дайте их краткую характеристику.
17. Почему бульон в процессе варки может стать мутным? Как этого избежать?
18. С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают?
19. Почему при варке бульонов кости заливают холодной водой?
20. Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2...2,5 ч до окончания варки?
21. Как сохранить естественную окраску свеклы при варке борща?
22. Какова цель пассерования кореньев, томатного пюре, муки?

23. Почему соленые огурцы вводят в рассольник в последнюю очередь?
24. Объясните последовательность закладки продуктов в суп крестьянский.
25. Какие бульоны используют для приготовления прозрачных супов?
26. Назовите виды оттяжки, используемые для приготовления мясного, рыбного, куриного прозрачных бульонов и бульона из дичи. Опишите технологию приготовления таких оттяжек.
27. Объясните, как обеспечить устойчивость суспензии при изготовлении супов-пюре.
28. Какие продукты используют для приготовления холодных супов?
29. Какие соусы и почему относятся к основным соусам?
30. Почему муку, овощи и томат вводят в соус пассерованными?
31. Какие процессы происходят с мукой при варке соуса?
32. С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?
33. Почему готовые соусы защищают сливочным маслом или маргарином?
34. Для каких блюд используют соусы красные?
35. Как производные можно приготовить из основных соусов? Приведите примеры.
36. При какой температуре подают горячие соусы? Назовите сроки их хранения.
37. Как подают соусы к блюдам?
38. Соус томатный недостаточно острый. Что можно добавить в него для остроты?
39. К каким блюдам подают производные белого соуса?
40. Почему соус, приготовленный на муке, имеет запах сырой муки?
41. Перечислите производные от сметанного соуса.
42. Какие качественные требования предъявляются к соусу молочному?
43. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса?
44. Какие полуфабрикаты готовят из сырых очищенных или нарезанных клубней картофеля, из сырых корнеплодов и других овощей?
45. Какие полуфабрикаты выпускают в виде овощей, прошедших после механической кулинарной обработки тепловую?
46. Назовите общие технологические приемы, применяемые при изготовлении блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей. Каков ассортимент таких блюд и соусов к ним? Какие требования предъявляют к их качеству?
47. Назовите общие технологические приемы, применяемые при изготовлении блюд из жареных овощей. Каков ассортимент

таких блюд и соусов к ним? Какие требования предъявляют к их качеству?

48. Назовите общие технологические приемы, применяемые при изготовлении блюд из запеченных овощей. Каков ассортимент таких блюд и соусов к ним? Какие требования предъявляют к их качеству?

49. Опишите способы варки каш различной консистенции.

50. Для приготовления каких блюд и кулинарных изделий используют рассыпчатые каши?

51. Какие блюда можно приготовить на основе вязких каш?

52. Как правильно приготовить массу для крупяных котлет?

53. Почему бобовые замачивают только в холодной воде?

54. Перечислите блюда, для приготовления которых используют отварные макаронные изделия.

55. Каково пищевое значение блюд из яиц?

56. Перечислите ассортимент блюд из яиц.

57. Какие требования предъявляют к обработке и качеству яиц?

58. Охарактеризуйте способы варки яиц. Объясните процессы, происходящие с белковыми веществами при варке яиц.

59. Перечислите правила приготовления и отпуска яичницы-глазуньи.

60. Перечислите правила приготовления и оформления омлетов.

61. Как подготавливают творог для приготовления горячих блюд?

62. Перечислите правила варки вареников.

63. Объясните причину увеличения белковой массы в объеме.

64. Как подготавливают формы для приготовления запеченного и парового пудингов?

65. На какие группы и по какому признаку подразделяют сыры?

66. Дайте определение следующим терминам: «опара», «опарное тесто», «безопарное тесто».

67. Почему дрожжевое тесто называют кислым? Каково значение углекислого газа (диоксида углерода) в дрожжевом тесте?

68. Дайте определение следующим терминам: «клеистеризация крахмала», «денатурация белка», «декстринизация крахмала», «карамелизация сахара».

69. От чего зависит выбор способа приготовления дрожжевого теста?

70. Как определяется готовность выброженной опары?

71. Что такое обминка теста? Для чего она необходима?

72. Перечислите сырье для блинного теста.

73. Какие дефекты возможны при приготовлении блинного теста?

74. Какие правила существуют при приготовлении блинов?

75. Чем отличается тесто для оладий от теста для блинов?

3.3. Перечень вопросов для проведения экзамена по МДК.03.02
Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Вариант №1

1. Как классифицируют горячие рыбные блюда?
2. Что нужно знать о рыбе, чтобы правильно подобрать соответствующие гарнир и соус?
3. Почему рыбные блюда усваиваются организмом легче, чем мясные?
4. Перечислите морепродукты, используемые для приготовления блюд.
5. При проведении бракеража кальмары оказались жесткими. В чем причина?
6. Каковы основные технологические принципы приготовления запеченных блюд?

Вариант №2

1. Каковы основные правила варки мяса для вторых блюд?
2. Какие соусы и гарниры включают в состав блюд из отварного мяса?
3. В чем заключаются технологические особенности приготовления блюд и закусок из тушеного мяса?
4. Как классифицируют блюда и закуски из жареного мяса?
5. Какие жиры рекомендуется использовать для жарки мяса?
6. Перечислите технологические особенности жарки мяса крупными, порционными и мелкими кусками.

3.3 Контрольные работы по МДК 03.01

1. Технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания состоит из стадий:

- а) трех
- б) двух
- в) одного

2. Прием сырья на предприятиях общественного питания осуществляется по признакам:

- а) по количеству
- б) по качеству
- в) по усвояемости
- г) другое

3. Выберите помещения для хранения скоропортящихся продуктов:

- а) неохлаждаемые кладовые
- б) охлаждаемые камеры
- в) торговые помещения
- г) технические помещения

4. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов осуществляется в цеху:

- а) **заготовочном**
- б) доготовочном
- в) кондитерском
- г) другое

5. В процессе тепловой обработки кулинарная продукция:

- а) увеличивается в массе
- б) **обеззараживается**
- в) **повышается её усвояемость**
- г) другое

6. К основным способам тепловой обработки относят:

- а) пассерование
- б) **варка**
- в) тушение
- г) **жаренье**

7. К механическому способу обработки продуктов относят:

- а) маринование
- б) **измельчение**
- в) нагревание
- г) другое

8. Температура при варке основным способом составляет:

- а) 110...120⁰С
- б) 80...90⁰С
- в) **100...102⁰С**
- г) 90...95⁰С

9. Очищенные корнеплоды хранят при температуре от 0 до 4⁰С не более:

- а) **12 часов**
- б) 6 часов
- в) 24 часов
- г) 2 часов

10. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы хранят:

- а) 24 часа
- б) 6 часов
- в) **12 часов**
- г) 2 часа

1. Горячие цехи организуются на предприятиях общественного питания:

- а) заготовочных
- б) доготовочных
- в) **с полным циклом производства**
- г) другое

2. Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям:

- а) **государственных стандартов**

- б) технологическим картам
 - в) калькуляционных карточек
 - г) другое
3. Оптимальная температура в горячем цеху должна быть в пределах:
- а) **23-25⁰С**
 - б) 16-18⁰С
 - в) 19-21⁰С
 - г) другое
4. Для получения концентрированного бульона на 1 кг продукта берут:
- а) 3,5 л воды
 - б) 4 л воды
 - в) **1,25 л воды**
 - г) 2 л воды
5. При приготовлении костного бульона подготовленные кости кладут в котел и заливают водой:
- а) **холодной**
 - б) теплой
 - в) горячей
 - г) кипяченой
6. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей составляет:
- а) 2 часа
 - б) 1 час
 - в) 3 часа
 - г) **4 часа**
7. Горячие супы приготавливают в отделении горячего цеха:
- а) холодном
 - б) **суповом**
 - в) соусном
 - г) другое
8. Оборудование для горячего цеха подбирают:
- а) от места функционирования предприятия
 - б) **по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием**
 - в) от характера производства предприятия
 - г) другое
9. В горячем цеху для удобства организации приготовления горячих блюд секционное модулированное оборудование устанавливают:
- а) **островным способом**
 - б) **в виде технологических линий**
 - в) в шахматном порядке
 - г) другое
10. Для приготовления бульонов используют оборудование:
- а) пароконвектомат
 - б) электрическую сковороду
 - в) **пищеварочный котел**

- г) другое
1. Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе:
- а) холодном
 - б) овощном
 - в) горячем**
 - г) мясном
2. Бракераж готовой продукции предусматривает:
- а) контроль за качеством продукции**
 - б) опрос потребителей
 - в) установление цен на кулинарную продукцию
 - г) сроки хранения
3. Кулинарную продукцию оценивают органолептическими показателями:
- а) запах**
 - б) цена
 - в) внешний вид**
 - г) вкус**
4. Тепловое оборудование это:
- а) тестомесильная машина
 - б) овощерезательная машина
 - в) электрическая плита**
 - г) пароконвектомат**
5. На средних и малых предприятиях, где осуществляется несколько неоднородных операций, преобладают рабочие места:
- а) специализированные
 - б) основные
 - в) универсальные**
 - г) другое
6. Из перечисленных приводов выделите универсальный:
- а) ПГ-0,6
 - б) ПМ-1,1
 - в) ПУ-0,6**
 - г) ПХ-0,6
7. Для поддержания в горячем состоянии первых и вторых блюд предназначены:
- а) электрические сковороды
 - б) фритюрницы
 - в) электрические мармиты**
 - г) другое
8. В зависимости от качества и объема предоставляемых услуг предприятия общественного питания делятся на классы:
- а) люкс**
 - б) высшая**
 - в) первая**
 - г) другое

9. В электрической плите ПЭСМ-4ШБ под жарочной поверхностью находится:

- а) инвентарный шкаф
- б) жарочный шкаф**
- в) пекарный шкаф
- г) подсобный шкаф

10. При необходимости транспортирования готовой продукции она доставляется в:

- а) котлах
- б) термосах**
- в) посуде с плотно закрывающимися крышками**
- г) другое

Контрольная работа по МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?

- а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;
- б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;**
- в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

эталон: а

2. Из каких основных тканей состоит мясо?

эталон: мышечной, соединительной, костной, жировой.

3. Вырезку используют порционными кусками для:

- а) лангета, филе, бифштекса;
- б) антрекота, зраз отбивных;**
- в) ромштекса, шницеля.

эталон: а

4. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

- а) белая;
- б) мучная;**
- в) сухарная.

эталон: в

5. Каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?

эталон: имеет на поверхности туши сухую корочку, цвет – от бледно-розового до красного, консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем ямочка быстро выравнивается).

6. Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?

- а) шницель;

- б) биточки;
- в) тефтели.

эталон: в

7. Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?

- а) лопатка;
- б) грудинка;
- в) шейная.

эталон: в

8. Перечислите последовательность кулинарной обработки говядины

эталон: деление на отруба, обвалка отрубов, жиловка, зачистка

9. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки?

- а) антрекот;
- б) шашлык «по-московски»;
- в) гуляш.

эталон: б

10. В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания?

эталон: в охлажденном и замороженном виде

11. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

- а) лопаточную;
- б) вырезку;
- в) тазобедренную.

эталон: б

12. Какова толщина нарезки порционных полуфабрикатов — бифштекса, филе, лангета?

эталон: филе — 4-5см, бифштекс — 2-3см, лангет — 1-1,5см

13. Что такое «обвалка»?

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мяса от костей;
- в) деление на отрубы;

эталон: б

14. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

- а) тушение;
- б) жаренье;
- в) запекание.

эталон: б

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

- а) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;

- б) добавляется хлеб;
- в) добавляется сливочное масло.

эталон: а

16. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

- а) жарка
- б) брезирование
- в) термостатирование
- г) пассерование
- д) тушение
- е) бланширование
- ж) запекание

эталон: б, д, ж

17. Какую панировку используют для зраз рубленых?

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

эталон: а

18. Что означает термин «жиловка»?

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

эталон: а

19. 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.

эталон: б

20. От чего зависит кулинарное использование частей мяса?

эталон: от качества и количества соединительной ткани

21. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

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

эталон: а

22. Перечислите полуфабрикаты, которые готовят с наименьшим содержанием хлеба.

эталон: зразы, тефтели, рулет

23. Как приготовить полуфабрикат люля-кебаб?

эталон: баранину, репчатый лук, баранье (курдючное) сало пропускают 2-3 раза через мясорубку, добавляют соль, перец и перемешивают, ставят в холодильник на 2-3 часа для маринования. Порционируют, придают форму маленьких колбасок, прикрепляют к шпажкам.

24. Какова форма нарезки бефстроганов? _____

эталон: брусочки

1. Чем отличается ромштекс от антрекота?

эталон: ромштекс панируют

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

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

эталон: б

26. 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, строганный хрен, рядом укладывают, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло или яичницу-глазунью.

эталон: бифштекс

27. 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.

эталон: 1- брусочками, 2 – 30-40, 3 – хорошо разогретую с, 4 – 3-5 минут, 5 – пассерованным, 6 – соус «Южный»

28. С какой целью мясо для жаренья отбивают?

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

эталон: а, б, в, г

29. Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками _____

эталон: бефстроганов, поджарка, шашлык

30. Какова форма нарезки гуляша?

эталон: в виде кубиков массой 20-30г по 4-5шт на порцию

31. Чем отличается эскалоп от шницеля отбивного?

эталон: шницель панируют

32. Чем отличается лангет от филе?

эталон: лангет тоньше, отбивается, 2 на порцию

33. Какие продукты используют для шпигования мяса?

эталон: шпигуют белыми кореньями, морковью, шпиком.

34. Чем отличается котлета отбивная от котлеты натуральной?

эталон: котлета отбивная панируется

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

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

эталон: а, б, в, г.

3.3. Критерии оценки

МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Оценка «отлично» выставляется, если студент свободно, с глубоким знанием материала, правильно и самостоятельно ответил на 3 вопроса.

Оценка «хорошо», выставляется, если студент достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на 3 вопроса с дополнительными комментариями преподавателя.

Оценка «удовлетворительно», выставляется, если студент недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на 2 вопроса. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с решением, неуверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы.

Оценка «два», выставляется, если студент имеет только очень слабое представление о предмете. Допустил существенные ошибки в ответах на вопросы, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы.

МДК.03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Оценка «отлично» выставляется, если студент свободно, с глубоким знанием материала, правильно и самостоятельно ответил на 6 вопросов.

Оценка «хорошо», выставляется, если студент достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на 5-6 вопросов с дополнительными комментариями преподавателя.

Оценка «удовлетворительно», выставляется, если студент недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на 4 вопроса. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с решением, неуверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы.

Оценка «два», выставляется, если студент имеет только очень слабое представление о предмете. Допустил существенные ошибки в ответах на вопросы, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы.

3.4 Виды работ по учебной практике. Учебная практика по ПМ.03

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.

10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Производственная практика (концентрированная) по ПМ.03

Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

3.5 Билеты для проведения квалификационного экзамена по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации салата картофельного		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката из птицы: бутерброд открытый с мясными гастрономическими изделиями		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации салата мясного		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации бутерброда закрытого с рыбными гастрономическими изделиями		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации салата рыбного		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации бутерброда закусочного		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации салата из белокочанной капусты		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: рыбного ассорти		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варышаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации салата витаминного		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации салата картофельного с кальмарами		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варышаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации салата-коктейль из куриного филе с апельсинами		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации помидор фаршированных		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации винегрета с сельдью		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации салат с птицей		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации яиц фаршированных сельдью и луком		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации птицы отварной с гарниром		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от ____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сельди рубленой		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации салата с говядиной		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от ____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации жареной рыбы под маринадом		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации грибов соленых с луком		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации салата столичного		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации языка отварного с гарниром		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации мяса отварного с гарниром		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации морепродуктов под майонезом		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации филе сельди с гарниром		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации паштета из куриной печени		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации бутерброда открытого с сыром и колбасными изделиями		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации салата витаминного с гранатом		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс — , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации мясного ассорти		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации филе куриного фаршированного		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс — , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации паштета из говяжьей печени		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации салата картофельного с помидорами		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации винегрета с фасолью		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации грибов фаршированных		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации салата рыбного		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации винегрета		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от_____ _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации мяса отварного с гарниром		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации бутерброда закрытого с колбасными изделиями		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от_____ _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации салата из белокочанной капусты и огурцов		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации салата-коктейль с креветками и грейпфрутом		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации говядина отварная с гарниром		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации яйца под молочным соусом		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации языка отварного с гарниром из овощей		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации бутерброда с селедочным маслом		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации салата овощного		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации филе куриное фаршированное фисташками		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации салата греческого		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации морепродуктов под сливочно-чесочным соусом		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации рыбы припущенной с гарниром		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации бутербродов закусочных с семгой и сыром		

Преподаватель _____ -

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26 Квалификационный экзамен ПМ 03. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации салат-коктейль с кетой и оливками		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации мясной нарезки		

Преподаватель _____

4. Информационное обеспечение реализации программы

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/951556>

2. Кунилова, О. В., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании : учебник / О. В. Кунилова. — Москва : КноРус, 2024. — 333 с. — ISBN 978-5-406-13182-4. — URL: <https://book.ru/book/954396>

3. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12347-8. — URL: <https://book.ru/book/954495>

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, подведомственных Департаменту труда и социальной защиты населения г. Москвы : справочное издание / ; под ред. И. У. Кусовой, А. Т. Васюковой, Коллектив авторов. — Москва : Русайнс, 2024. — 179 с. — ISBN 978-5-466-08306-4. — URL: <https://book.ru/book/956541>