

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
по
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции
для специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рассмотрено
Цикловой методической комиссией
Протокол № 11 от 03.06. 2021г.

Астахова Е.Ю. Председатель

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБПОУ КК КПТ
« 03 » « 06 » 2021 г.

И.В. Остапенко

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 6 от 03.06. 2021г.

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования, (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384, зарегистрирован в Министерство юстиции России от 23 июля 2014 г. № 33234). Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело», укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

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

Разработчик: преподаватель Дюба Сусанна Аслановна
ГБПОУ КК КПТ (подпись)

Рецензенты: Деренкова И.А., доцент кафедры технологии и техноло-
гии общественного питания Краснодарского
кооперативного института (подпись)

Квалификация по диплому:
Инженер – технолог (подпись)

2. рецензия Зорина И.В. директор ООО «Ателье Вкуса»
Квалификация по диплому:
Инженер – технолог (подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

На комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, выполненный преподавателем Дюба Сусанна Аслановна.

Комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, разработан на основе Федерального государственного стандарта по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования, (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384, зарегистрирован в Министерство юстиции России от 23 июля 2014 г. № 33234).

Контрольно-оценочные средства имеют следующее содержание:

Общее положение:

I Паспорт комплекта оценочных средств

6. Область применения комплекта оценочных средств
7. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля
8. Оценка освоения теоретического и практического курса профессионального модуля, вопросы к дифференцированному зачету для оценки МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.
Типовые задания для оценки освоения МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции:

9. Требования к дифференцированному зачету по учебной и производственной практике
10. Структура контрольно-оценочных материалов для проведения экзамена (квалификационного)

Критерии оценки

5.1 Перечень рекомендуемых учебных заданий. Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Содержание контрольно-оценочных средств соответствует требованиям к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Контрольно оценочные средства предназначены для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. Они включают в себя материалы для промежуточной аттестации и экзамена квалификационного. Контрольно-оценочные средства разработаны на высоком методическом уровне, в нем достаточно материала для качественной оценки знаний студентов в процессе итоговой аттестации по профессиональному модулю. Данные контрольно-оценочные средства рекомендуются к использованию в учебном процессе различных форм обучения.

Рецензент

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

личная подпись

Дата 23.06.2021



РЕЦЕНЗИ

На комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, выполненный преподавателем Дюба Сусанна Аслановна.

Комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, разработан на основе Федерального государственного стандарта по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования, (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 23 июля 2014 г. № 33234).

Контрольно-оценочные средства имеют следующее содержание:

Общее положение:

I Паспорт комплекта оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств
2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля
3. Оценка освоения теоретического и практического курса профессионального модуля, вопросы к дифференцированному зачету для оценки МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.
Типовые задания для оценки освоения МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции:

4. Требования к дифференцированному зачету по учебной и производственной практике
5. Структура контрольно-оценочных материалов для проведения экзамена (квалификационного)

Критерии оценки

5.1 Перечень рекомендуемых учебных заданий. Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Содержание контрольно-оценочных средств соответствует требованиям к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Контрольно оценочные средства предназначены для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. Они включают в себя материалы для промежуточной аттестации и экзамена квалификационного. Контрольно-оценочные средства разработаны на высоком методическом уровне, в нем достаточно материала для качественной оценки знаний студентов в процессе итоговой аттестации по профессиональному модулю. Данные контрольно-оценочные средства рекомендуются к использованию в учебном процессе различных форм обучения.

Рецензент *Дюба Сусанна Аслановна* *Технология и технология общественного питания*
(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень) *личная подпись*

Дата 22.06.2021



1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ПК 2.1. Организовать и проводить приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. <i>ОК 1.</i> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. <i>ОК 2.</i> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. <i>ОК 3</i> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. <i>ОК4</i> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. <i>ОК 5</i> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления канапе, легких холодных и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции. Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению канапе, легких холодных и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции. Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1078-01 точность составления технологических карт на канапе, легких холодных и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции. Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся. Рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением пра-	<i>практическое задание на экзамене</i>	<i>Экзамен квалификационный</i>

	вил техники безоп. и охраны труда;(ГОСТ 12.0.004-90) Выполнение приемов обработки сырья и приготовление сложных холодных блюд с применением новых технологий или их элементов. Соответствие процесса приготовления требованиям технологического процесса ГОСТ Р 50764-2009 Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда (ГОСТ 12.0.004-90) Точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой ГОСТ Р 53105-2008 Выполнение специальных технологических приемов при приготовлении канапе, легких холодных и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции(механических, тепловых, низкотемпературных.)		
ПК 2.2 Организовать и проводить приготовления сложных хо-	Соответствие выбора методов организации и технологии пригото-	<i>практическое задание на эк-замене</i>	

лодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы <i>ОК 1.</i> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. <i>ОК 2.</i> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. <i>ОК 3</i> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	ния сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов, мяса, с/х птицы для сложной холодной кулинарной продукции Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов, мяса, с/х птицы для сложной холодной кулинарной продукции Точность составления технологических карт на вырабатываемые блюда в соответствии с типовой схемой. Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся. Рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ 12.0.004-90) Выполнение приемов обработки сырья и приготовление блюд с применением новых технологий или их элементов. Соответствие процесса приготовления сложных холодных блюд требованиям технологического процесса Соответствие правил эксплуатации технологи-		
---	---	--	--

	ческого оборудования нормам охраны труда (ГОСТ 12.0.004-90). Точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой; Выполнение специальных технологических приемов при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов, мяса, с/х птицы для сложной холодной кулинарной продукции: (механических, тепловых, низкотемпературных.) Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6 1079-01		
ПК 2.3 Организовать и проводить приготовления сложных холодных соусов. 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.	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления сложных холодных соусов Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных холодных соусов Точность составление технологических карт на вырабатываемые сложные холодные соусы Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся. Рациональное распределение времени, правиль-	<i>практическое задание на эк-замене</i>	

	ная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ 12.0.004-90) Выполнение приемов обработки сырья и приготовление холодных соусов с применением новых технологий или их элементов. Соответствие процесса приготовления холодных соусов требованиям технологического процесса ГОСТ Р 50764-2009 Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда. – ГОСТ 12.0.004-90) Точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой Выполнение специальных технологических приемов при приготовлении холодных соусов: (механических, тепловых, низкотемпературных.) Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01		
--	--	--	--

<i>ОК 4</i> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. <i>ОК 5</i> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. <i>ОК 6</i> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации. <i>ОК 7</i> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач, с использованием различных источников, включая электронные для выполнения профессиональных задач; применение современных методов и ПК в технологическом нормировании, проектировании, расчетах, для организации приготовления холодных соусов для сложной холодной кулинарной продукции Организация самостоятельного изучения и занятий при изучении ПМ Освоение и использование новых методов в работе Анализ новых технологий в области технологических процессов приготовления холодных соусов сложной кулинарной продукции	портфолио	
<i>ОК 08</i>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать по-		

	вышение квалификации		
ОК 9 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения; умение работать в команде.		

1. Комплект оценочных средств

2.1. Задания для проведения квалификационного экзамена

ЗАДАНИЕ (практическое) №1

Текст задания: Организовать и проводить приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. (*Варианты заданий прилагаются*).

ЗАДАНИЕ (практическое) №2

Текст задания: Организовать и проводить приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. (*Варианты заданий прилагаются*).

ЗАДАНИЕ (практическое) №3

Текст задания: Организовать и проводить приготовления сложных холодных соусов. (*Варианты заданий прилагаются*).

Условия выполнения задания:

1. Данное задание выполняется на квалификационном экзамене в период промежуточной аттестации в учебной лаборатории техникума
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин./час.
3. При выполнении задания обучающийся может воспользоваться : оборудованием, инвентарем, инструментом, нормативно-технологической документацией, продуктами.
- 4 Проведение квалификационного экзамена по подгруппам

2.2. Подготовка и защита портфолио

Перечень документов, входящих в портфолио:

1 блок: индивидуальные показатели успеваемости (выписки из ведомостей по видам контроля и аттестаций), артефакты, подтверждающие участие в студенческих конференциях, профессиональных конкурсах, предметных олимпиадах (дипломы, грамоты, статьи);

2 блок Фото и видеоматериалы, демонстрирующие выполнение и освоение студентами ПК и ОК.

Основные требования

1. Требования к оформлению портфолио: оформление портфолио в соответствии с эталоном (титульный лист, паспорт портфолио);

2. Требования к презентации и защите портфолио: защита портфолио в виде компьютерной презентации, выполненной в форме Power Point .

Задание (практическое) № 1

Текст задания: Организовать и проводить приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. (*Варианты заданий прилагаются*).

1. Сложный бутерброд «Тапас» с овощами
2. Сложный бутерброд «Тапас» с рыбой
3. Сложный бутерброд «Тапас» с морепродуктами
4. Сложный бутерброд «Тапас» с мясом
5. Сложный бутерброд с мясoproдуктами
6. Канапе в ассортименте
7. Канапе с паштетом
8. Холодная закуска из овощей
9. Холодная закуска с рыбными консервами
10. Холодная закуска с языком
11. Холодная закуска с овощами гриль
12. Сырное ассорти
13. Мясное ассорти
14. Салаты с овощами
15. Салаты с морепродуктами
16. Салаты с рыбой
17. Салаты с рыбными консервами
18. Салаты с мясoproдуктами
19. Салаты с гренками
20. Салаты с сыром
21. Винегрет овощной

- 22.Винегрет с рыбой
- 23.Винегрет с рыбными консервами
- 24.Винегрет с квашенными овощами
- 25.Винегрет с грибами
- 26.Сложная закуска из грибов
- 27.Винегрет с фасолью
- 28.Сложная закуска по принципу «фингерфуд»
- 29.Подача холодной закуски с нарезкой «Турне»
- 30.Сложная закуска из яиц и гарниром «Турне»
- 31.Закуска из творога
- 32.Закуска из маринованных овощей
- 33.Закуска «Ово-лакто»
- 34.Закуска с использованием желе

Задание (практическое) № 2

Текст задания: Организовать и проводить приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
(Варианты заданий прилагаются).

1. Рулет мясной с начинкой из перепелиных яиц
2. Паштет из печени
3. Блины фаршированные с грибами , сыром и пассерованным
4. Паштет мясной
5. Овощи гриль
- 6.Перепелка жареная
7. Рулет с грибами
8. Рулет с рисом и овощами
9. Буженина с гарниром из овощей
10. Сельдь с гарниром
11. Жульен
- 12.Жульен с морепродуктами
13. Фаршированные блины с икрой
14. Фаршированные блины с морепродуктами
- 15 Фаршированные яйца
16. Мясная нарезка с гарниром из овощей
- 17.Рыба отварная
- 18 Фаршированный лаваш
- 19 Фаршированные мясопродукты
- 20 Рыба под маринадом
- 21 Ассорти из овощей гриль под холодным соусом
- 22 Помидоры фаршированные

23. Кабачки фаршированные
24. Рулеты из семги
25. Рулет мясной с сырной начинкой
26. Икра из кабачков
27. Овощное блюдо
28. Ассотри рыбное
29. Рыба жареная под маринадом
30. Язык отварной

Задание (практическое) №3

Текст задания: Организовать и проводить приготовления сложных холодных соусов. (Варианты заданий прилагаются).

1. Соус «Майонез»
2. Соус сметанный
3. Соус сметанный с соленым огурцом
4. Соус сметанный с чесноком и зеленью
5. Соус красный с чесноком и кинзой
6. Соус сливочный
7. Соус польский
8. Соус голландский
9. Заправка
10. Заправка с зеленью
11. Заправка с лимоном
12. Заправка с соевым соусом
13. Зеленое масло
14. Селедочное масло
15. Икорное масло
16. Розовое масло
17. Селедочное масло
18. Соус хрен Соус хрен со свеклой
19. Горчица
20. Соус сливочный с зеленью
21. Соус молочный
22. Соус чесночный
23. Эспума сырная
24. Маринад овощной
25. Соус красный основной
26. Соус белый основной
27. Соус грибной
28. Соус лимонный
29. Соус сырный
30. Соус - крем

2.3 Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
ЗАДАНИЕ (практическое) №1 Организовать и проводить приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. (Варианты заданий прилагаются). ЗАДАНИЕ (практическое) №2 Организовать и проводить приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. (Варианты заданий прилагаются). ЗАДАНИЕ (практическое) №3 Организовать и проводить приготовления сложных холодных соусов. (Варианты заданий прилагаются). Оценка портфолио обучающегося			
Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	Отметка о выполнении	
ПК 2.1 Организовать и проводить приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. 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.	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления канапе, легких холодных и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции. Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению канапе, легких холодных и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции. Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1078-01 точность составления технологических карт на канапе, легких холодных и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции.	Рациональное распределение времени,	

	учет индивидуальных особенностей обучающихся. Рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безоп. и охраны труда;(ГОСТ 12.0.004-90) Выполнение приемов обработки сырья и приготовление сложных холодных блюд с применением новых технологий или их элементов. Соответствие процесса приготовления требованиям технологического процесса ГОСТ Р 50764-2009 Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда (ГОСТ 12.0.004-90) Точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой ГОСТ Р 53105-2008 Выполнение специальных технологических приемов при приготовлении канапе, легких холодных и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции(механических, тепловых, низкотемпературных.)
--	--

ПК 2.2. Организовать и проводить приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. <i>ОК 1.</i> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. <i>ОК 2.</i> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. <i>ОК 3</i> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов, мяса, с/х птицы для сложной холодной кулинарной продукции Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов, мяса, с/х птицы для сложной холодной кулинарной продукции Точность составления технологических карт на вырабатываемые блюда в соответствии с типовой схемой. Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся. Рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ 12.0.004-90) Выполнение приемов обработки сырья и приготовление блюд с применением новых технологий или их элементов. Соответствие процесса приготовления сложных холодных блюд требованиям
--	---

	технологического процесса Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда (ГОСТ 12.0.004-90). Точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой; Выполнение специальных технологических приемов при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов, мяса, с/х птицы для сложной холодной кулинарной продукции : (механических, тепловых, низкотемпературных.) Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6 1079-01
<i>ПК 2.3.</i> Организовывать и проводить приготовления сложных холодных соусов. <i>ОК 1.</i> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. <i>ОК 2.</i> Организовывать собственную деятельность, выбирать	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления сложных холодных соусов Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных холодных соусов Точность составление технологических

типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. <i>ОК 3</i> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	карт на вырабатываемые сложные холодные соусы Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся. Рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ 12.0.004-90) Выполнение приемов обработки сырья и приготовление холодных соусов с применением новых технологий или их элементов. Соответствие процесса приготовления холодных соусов требованиям технологического процесса ГОСТ Р 50764-2009 Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда. – ГОСТ 12.0.004-90) Точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой Выполнение специальных технологических приемов при приготовлении холодных соусов: (механических, тепловых,
--	--

	низкотемпературных.) Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01	
<i>ОК 4</i> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. <i>ОК 5</i> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. <i>ОК 9</i> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения; умение работать в команде Правильное распределение обязанностей между членами звена, бригады; - самоанализ и коррекция собственной работы; Оперативное и самостоятельное принятие обоснованных решений	
Условия выполнения заданий (если предусмотрено) Время выполнения задания мин./час. (если оно нормируется) <u>180 мин</u> Требования охраны труда: инструкции по технике безопасности на каждом рабочем месте, спец. одежда для студента проведение инструктажа до начала экзамена тепловое: плиты электрические, пароконвектомат, холодильники производственные механическое: слайсер, миксер, весы, блендер яйцезрезка, слайсер для нарезки помидор, настольный гриль, универсальные при- воды с соответствующими сменными механизмами, хлеборезка, миксеры, кухонные комбайны, столы производственные. инвентарь: ножи, миски, разделочные цветные доски.		

