

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ
ПОЛИТИКИ

КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение

Краснодарского края

«Краснодарский политехнический техникум»

Комплект контрольно-оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю
ПМ 01 . Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
в рамках основной профессиональной образовательной программы
подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

Рассмотрено
Цикловой методической комиссией,
специальных дисциплин,
профессиональных модулей
Протокол № 1 от 30 08 2019 г.
Председатель
А.А. Варыпаева



Рассмотрено
На заседании педагогического совета
Протокол № 1 « 30 08 » 2019 г

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 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 19.02.10 Технология продукции общественного питания Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 33234 от 23 июля 2014 г., укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края Краснодарский политехнический техникум

Разработчик Варыпаева А.А.

преподаватель ГБПОУ КК КПТ

Рецензенты

Рецензенты:

1 рецензия:

Астахова Е.Ю. инженер-технолог
(подпись, ФИО) (квалификация по диплому)

2 рецензия:

Титовская В.В. инженер-технолог
(подпись, ФИО) (квалификация по диплому)

Рецензия

комплект оценочных средств для проведения промежуточной
аттестации по профессиональному модулю
в рамках основной профессиональной образовательной программы по специальности
СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Представленный комплект оценочных средств разработан преподавателем
ГБПОУ КК Краснодарский политехнический техникум Варнаевой АА для
проведения аттестации по дисциплине ПМ.01 Организация процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект оценочных средств является логическим продолжением рабочей
программы профессионального модуля по соответствующей специальности

Структурными элементами комплекта контрольно-оценочных средства 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, тестов) 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 учебной дисциплине.

Рецензент

Житовская В В *кафедр. Локина*



Рецензия

комплект оценочных средств для проведения промежуточной
аттестации по профессиональному модулю
в рамках основной профессиональной образовательной программы по специальности
СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Представленный комплект оценочных средств разработан преподавателем
ГБПОУ КК Краснодарский политехнический техникум Варотнаев А.А. для
проведения аттестации по дисциплине ПМ.01 Организация процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект оценочных средств является логическим продолжением рабочей
программы профессионального модуля по соответствующей специальности

Структурными элементами комплекта контрольно-оценочных средства 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, тестов) 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 учебной дисциплине.

Рецензент



Варотнаев А.А. ГБПОУ КК КК
преподаватель
подпись
20.04.2018

(подпись)

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

КОС включает контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме квалификационного экзамена по модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

КОС разработан на основании положений:

Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 33234 от 23 июля 2014 г

Рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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. 01.01 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Дифференцированный зачет
УП	Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экзамен (квалификационный)

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов овладения обучающимися видом профессиональной деятельности приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК.) компетенциями:

В результате оценки осуществляется проверка профессиональных компетенций :

Таблица 1¹

Результаты освоения ² (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии ³	Тип задания; № задания ⁴	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
<i>ПК 1.1</i> Организовывать и проводить работы по подготовке мяса и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции <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 полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции выбранному типу продукции ГОСТ Р 52675-2006 Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса типу продукции; Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01 точность составления технологических карт на вырабатываемые полуфабрикаты в соответствии с типовой схемой ГОСТ Р 53105-2008 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)	<i>практическое задание на экзамене</i>	<i>Экзамен квалификационный</i>

¹ Правила заполнения таблицы см. в разъяснениях по разработке КОС

² Указываются коды и наименования результатов обучения в соответствии с программой учебной дисциплины (знания, умения) или профессионального модуля (общие, профессиональные компетенции, умения, знания, практический опыт). Подробнее см. разъяснения по разработке КОС

³ Критерии указываются, если необходимы для того чтобы впоследствии эксперты могли дать ответ в экспертном листе, используя дуальную систему: «выполнил – не выполнил»; «да-нет» и т.п. Чаще всего помимо показателей требуются критерии при разработке оценочных средств по программам СПО.

⁴ № задания указывается, если предусмотрен.

	Выполнение приемов обработки сырья и приготовление полуфабрикатов с применением новых технологий или их элементов. Соответствие процесса приготовления полуфабрикатов 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 полуфабрикатов (механических, тепловых, низкотемпературных.)		
<i>ПК 1.2.</i> Организовывать и проводить работы по подготовке рыбы и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. <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 полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции выбранному типу продукции ГОСТ Р 7631-85 Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению полуфабрикатов из рыбы типу продукции; Точность составления технологических карт на вырабатываемые полуфабрикаты в соответствии с типовой схемой. Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся. Рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с	<i>практическое задание на экзамене</i>	

	соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ 12.0.004-90) Выполнение приемов обработки сырья и приготовление полуфабрикатов с применением новых технологий или их элементов. Соответствие процесса приготовления полуфабрикатов 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 полуфабрикатов: (механических, тепловых, низкотемпературных.) Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6 1079-01		
<i>ПК 1.3.</i> Организовывать и проводить работы по подготовке домашней птицы и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. <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	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции выбранному типу продукции ГОСТ Р 53597-2009 Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению полуфабрикатов из птицы типу продукции; Точность составление технологических карт на вырабатываемые полуфабрикаты	<i>практическое задание на экзамене</i>	

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	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 полуфабрикатов с применением новых технологий или их элементов. Соответствие процесса приготовления полуфабрикатов 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 полуфабрикатов: (механических, тепловых, низкотемпературных.) Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01		
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5 Использовать информационно-	Эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач; Использование различных источников, включая электронные для выполнения профессиональных задач; применение современных	<i>портфолио</i>	

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. <i>ОК 8</i> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации. <i>ОК 9</i> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	методов и ПК в технологическом нормировании, проектировании, расчетах, для организации приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной 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 полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
<i>ОК 6</i> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. <i>ОК 7</i> 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 Правильное распределение обязанностей между членами звена, бригады; - самоанализ и коррекция собственной работы; Оперативное и самостоятельное принятие обоснованных решений	портфолио	
<i>ОК 10</i> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	готовность к исполнению воинской обязанности	портфолио	

2. Комплект оценочных средств

2.1. Задания для проведения дифференцированного зачета

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

В части А Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

В части Б Вам предлагается решить ситуационную задачу.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 45 минут.

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа

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.

2. Из каких основных тканей состоит мясо?

1. 3.

2. 4.

3. Вырезку используют порционными кусками для:

а) лангета, филе, бифштекса;

б) антрекота, зраз отбивных;

в) ромштекса, шницеля.

4. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

а) белая;

б) мучная;

в) сухарная.

5. Каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?

На поверхности - _____,

Цвет - _____,

Консистенция - _____.

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

а) шницель;

б) биточки;

в) тефтели.

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

а) лопатка;

б) грудинка;

в) шейная.

8. Перечислите последовательность кулинарной обработки говядины

1. 3.

2. 4.

9. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки?

а) антрекот;

б) шашлык «по-московски»;

в) гуляш.

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

- 1.
- 2.

11. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

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

12. Перечислите полуфабрикаты, которые готовят с наименьшим содержанием хлеба

- 1.
- 2.
- 3.

13. Как приготовить полуфабрикат люля-кебаб?

Ответьте на вопрос:

14. Какова форма нарезки бефстроганов? _____

15. Чем отличается ромштекс от антрекота? _____

16. Какова форма нарезки гуляша? _____

17. Чем отличается эскалоп от шницеля отбивного? _____

18. Чем отличается лангет от филе? _____

19. Какие продукты используют для шпигования мяса? _____

20. Чем отличается котлета отбивная от котлеты натуральной? _____

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

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

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

23. Как размораживают птицу?

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

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

25. Почему для котлетной массы используют черствый хлеб?

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Задание

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб передней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Вариант № 2.

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Задание

1. **Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?**

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

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

Филе - _____

Бифштекс - _____

Лангет - _____

3. **Что такое «обвалка»?**

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

4. **Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?**

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

5. **В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?**

- а) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;
- б) добавляется хлеб;
- в) добавляется сливочное масло.

6. **Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:**

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

7. **Какую панировку используют для зраз рубленых?**
а) сухарную;
б) двойную;
в) мучную;
г) хлебную.
8. **Что означает термин «жиловка»?**
а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
б) отделение мякоти от костей;
в) панировка мяса в сухарях.
9. **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.
10. **От чего зависит кулинарное использование частей мяса?**

11. **С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?**
а) чтобы не отстала панировка;
б) чтобы масло было застывшим;
12. **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.
13. **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.
14. **С какой целью мясо для жаренья отбивают?**
а) для равномерной тепловой обработки
б) разрыхления соединительной ткани
в) выравнивания толщины куска,
г) сглаживания поверхности
15. **Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками**
1.
2.
3.
16. **Как определить готовность изделия из котлетной массы в процессе тепловой обработки?**

17. **Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?**

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

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

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

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

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

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

21. **От чего зависит продолжительность варки мяса?**

- а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;
- б) от величины кусков;
- в) от используемой посуды.

22. **В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?**

- а) в холодную;
- б) в горячую;
- в) в пряный отвар.

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

- а) во фритюре в течение 5...7 мин до золотистой корочки, дожаривают в жарочном шкафу 2...3 мин;
- б) во фритюре в течение 7... 10 мин до коричневой корочки;
- в) основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу.

24. **Каким способом жарят перед подачей шницель «по-столичному»?**

- а) во фритюре;
- б) основным способом с двух сторон с дожариванием в жарочном шкафу в течение 3...5 мин;
- в) во фритюре с дожариванием в жарочном шкафу в течение 2...3 мин.

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

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

Задание

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб задней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

2.2 Критерии оценок

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса

ответ

№ вопроса

ответ

1 вариант

2 вариант

1А

1Б

2Мышечной, жировой, соединительной, костной

2Филе – 4-5 см, бифштекс – 2-3 см, лангет – 1-1,5 см.

3А

3Б

4В

4Б

5Сухая корочка, от бледно-розового до красного, плотная, эластичная

5А

6В

6Б, Д, Ж

7В

7А

8Деление на отруба, обвалка, жиловка, зачистка

8А

9Б

9Б

10Охлажденное и замороженное

10Качества и количества соединительной ткани

11А

11Б

123разы, тефтели, рулет

- 12Бифштекс
- 13баранину, 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.
- 13Брусочками, 30-40 мм, разогретую с, 3-5 мин., пассированным, соус Южный
- 14Брусочки
- 14А, Б
- 15Ромштекс панируют
- 15Бефстроганов, поджарка, шашлык
- 16Кубики массой 20-30 г. по 4-5 шт. на порцию
- 16Белые пузырьки на поверхности
- 17Шницель панируют
- 17А, Б
- 18Лангет тоньше, отбивается, по 2 на порцию
- 18А
- 19Белые коренья, морковь, шпик
- 19субпродукты относятся к группе скоропортящихся продуктов, так как они имеют влажную поверхность и большую обсемененность микроорганизмами
- 20Котлета отбивная панируется
- 20А
- 21Б, В
- 21А, Б
- 22чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.
- 22Б
- 23А
- 23А
- 24Перед запеканием не сделаны проколы
- 24Б
- 25свежий хлеб неравномерно распределяется в котлетной массе и при перемешивании образует комки.
- 25Сметаной, более румяная корочка

2.3 Критерии оценивания решения ситуационного задания

«5»-оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно ответит на дополнительные вопросы, правильно произвел расчеты.

«4»-выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями преподавателя или допустил небольшие погрешности в ответе и расчетах.

«3»-выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы.

«2»-выставляется, если обучающийся только имеет очень слабое представление о предмете. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуации, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы.

2.4 Комплект экзаменационных материалов

2. Комплект оценочных средств

2.1. Задания для проведения квалификационного экзамена,

ЗАДАНИЕ (практическое) №1

Текст задания: Приготовить полуфабрикат из мяса для приготовления сложной горячей кулинарной продукции(Варианты заданий прилагаются).

ЗАДАНИЕ (практическое) №2

Текст задания: Приготовить полуфабрикат из рыбы для приготовления сложной горячей кулинарной продукции(Варианты заданий прилагаются).

ЗАДАНИЕ (практическое) №3

Текст задания: Приготовить полуфабрикат из птицы для приготовления сложной горячей кулинарной продукции(Варианты заданий прилагаются).

Условия выполнения задания⁵

1. Место (время) выполнения задания
Данное задание выполняется на квалификационном экзамене в период промежуточной аттестации в учебной лаборатории техникума
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин./час.
3. Вы можете воспользоваться
Оборудованием, инвентарем инструментом нормативно-технологической документацией, продуктами.
4. Указать другие характеристики, отражающие сущность задания: в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности Проведение квалификационного экзамена по подгруппам

⁵ Для теоретических заданий, используемых в ходе аттестаций по учебной дисциплине или МДК, это требование факультативно.

2.4. Пакет экзаменатора⁶

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание: ЗАДАНИЕ (практическое) №1 <u>Текст задания: Приготовить полуфабрикат из мяса для приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Варианты заданий прилагаются).</u> ЗАДАНИЕ (практическое) №2 <u>Текст задания: Приготовить полуфабрикат из рыбы для приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Варианты заданий прилагаются).</u> ЗАДАНИЕ (практическое) №3 <u>Текст задания: Приготовить полуфабрикат из птицы для приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Варианты заданий прилагаются).</u> (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание			
Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	Отметка о выполнении	
ПК 1.1 Организовывать и проводить работы по подготовке мяса и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции выбранному типу продукции		

⁶ Пакет экзаменатора может быть сформирован как по всем заданиям (если оценивание проводится единовременно и / или объем заданий невелик), так и по каждому заданию (если оценивание рассредоточено во времени и проводится по накопительной системе и / или объем заданий велик). Приведен макет для одного задания.

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 технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса типу продукции; Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01 Точность составления технологических карт на вырабатываемые полуфабрикаты в соответствии с типовой схемой; Рациональное распределение, 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 полуфабрикатов с применением новых технологий или их элементов. Соответствие процесса приготовления полуфабрикатов требованиям технологического процесса (ГОСТ Р 52675-2006) 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 полуфабрикатов: (механических, тепловых, низкотемпературных.)	
<i>ПК 1.2.</i> Организовывать и проводить работы по подготовке рыбы и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. <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 полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции выбранному типу продукции Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению полуфабрикатов из рыбы типу продукции; Точность составление технологических карт на вырабатываемые полуфабрикаты в соответствии с типовой схемой; Рациональное распределение, 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 приготовления полуфабрикатов с применением новых технологий или их элементов. Соответствие процесса приготовления полуфабрикатов требованиям технологического процесса (ГОСТ Р 7631-85) 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 полуфабрикатов: (механических, тепловых, низкотемпературных.) Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01
<i>ПК 1.3.</i> Организовывать и проводить работы по подготовке домашней птицы и приготовлению полуфабрикатов	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции выбранному типу

для сложной кулинарной продукции. <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.	продукции Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению полуфабрикатов из птицы типу продукции; Точность составление технологических карт на вырабатываемые полуфабрикаты в соответствии с типовой схемой; Рациональное распределение, 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 полуфабрикатов с применением новых технологий или их элементов. Соответствие процесса приготовления полуфабрикатов требованиям технологического процесса (ГОСТ Р 53597-2009) Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам
---	--

	охраны труда. – ГОСТ 12.0.004-90) Точность соблюдения рецептов на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой; Выполнение специальных технологических приемов при приготовлении полуфабрикатов: (механических, тепловых, низкотемпературных.) Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01-	
--	---	--

Условия выполнения заданий

Время выполнения задания мин./час. (если оно нормируется) 180 мин

Требования охраны труда: инструкции по технике безопасности на каждом рабочем месте, специальная одежда для студента проведение инструктажа до начала экзамена

тепловое: электрические плиты, холодильное оборудование; холодильники производственные

механическое: мясорубка, мясорыхлитель, механизм для нарезки мяса на бефстроганов, размолочный механизм, рыбоочиститель

инвентарь: ножи разделочные, доски с маркировками Р.С., М.С., столы производственные, посуда, сковороды, кастрюли.

Литература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.); Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ООО «Издательство арий», М.: 2010

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.) МУ ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»; Сан ПиН 2.3.6.1079-01, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ООО «Издательство арий», М.: 2010

2.5 Билеты для проведения квалификационного задания:

**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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1 Квалификационный экзамен ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
---	---	---

Задание 1.1 Приготовить порционный полуфабрикат из мяса: бифштекс натуральный
Задание 2.1 Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: рыба (филе) отварная
Задание 3.1 Приготовить полуфабрикат из птицы: котлета натуральная

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2 Квалификационный экзамен ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
---	---	---

Задание 1.2 Приготовить порционный полуфабрикат из мяса: лангет
Задание 2.2 Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: рыба (непластованная кусками)отварная.
Задание 3.2 Приготовить полуфабрикат: котлета из филе птицы

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
---	--	--

Задание 1.3 Приготовить порционный полуфабрикат из мяса: филе

Задание 2.3 Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: рыба (целиком с головой)отварная

Задание 3.3 Приготовить полуфабрикат: котлеты из филе птицы, фаршированные

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
---	--	--

Задание 1.4 Приготовить порционный полуфабрикат из мяса: антрекот

Задание 2.4 Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: рыба (семейства осетровых) отварная

Задание 3.4 Приготовить полуфабрикат из птицы: котлета по- киевски

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
---	--	---

Задание 1.5 Приготовить порционный полуфабрикат из мяса: ромштекс
Задание 2.5 Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: рыба (филе) припущенная
Задание 3.5 Приготовить полуфабрикат из птицы для блюда: котлета из филе птицы панированная жареная

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
---	--	---

Задание 1.6 Приготовить порционный полуфабрикат из мяса: зразы отбивные
Задание 2.6 Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: Рыба (семейства осетровых) припущенная
Задание 3.6 Приготовить полуфабрикат: птица по - столичному

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
---	--	--

Задание 1.7 Приготовить порционный полуфабрикат из мяса: котлета натуральная

Задание 2.7 Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: рыба (непластованная кусками) припущенная

Задание 3.7 Приготовить полуфабрикат для блюда: птица жареная во фритюре

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
---	--	--

Задание 1.8 Приготовить порционный полуфабрикат из мяса: котлета отбивная

Задание 2.8 Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: филе из рыбы фаршированное

Задание 3.8 Приготовить полуфабрикат из птицы: котлета рубленая

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю. Чижова
---	--	--

Задание 1.9	Приготовить порционный полуфабрикат из мяса: шницель натуральный
Задание 2.9	Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: судак или щука, фаршированные (целиком)
Задание 3.9	Приготовить полуфабрикат из птицы: котлета особая

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю. Чижова
---	---	--

Задание 1.10	Приготовить порционный полуфабрикат из мяса: эскалоп
Задание 2.10	Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: сазан или карп или треска (непластованные кусками) фаршированные
Задание 3.10	Приготовить полуфабрикат из птицы: биточки рубленые

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю. Чижова
---	---	---

Задание 1.11 Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из мяса для блюда: бефстроганов
Задание 2.11 Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: рыба жареная порционным куском
Задание 3.11 Приготовить полуфабрикат из птицы: котлета рубленая

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю. Чижова
---	---	---

Задание 1.12 Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из мяса для блюда: шашлык
Задание 2.12 Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: рыба жареная целиком
Задание 3.12 Приготовить полуфабрикат: фрикадельки из кур

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
---	---	--

Задание 1.13 Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из мяса для блюда: поджарка

Задание 2.13 Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: рыба (семейства осетровых)
жареная

Задание 3.13 Приготовить полуфабрикат: зразы из птицы

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
---	---	--

Задание 1.14 Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из мяса для блюда: азу

Задание 2.14 Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: рыба, жаренная во фритюре

Задание 3.14 Приготовить полуфабрикат из птицы: гусь, утка фаршированные

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
---	---	---

Задание 1.15 Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из мяса для блюда: гуляш

Задание 2.15 Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: рыба жареная с зеленым маслом (рыба восьмеркой)

Задание 3.15 Приготовить полуфабрикат из птицы для блюда: курица фаршированная

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
---	---	---

Задание 1.16 Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из мяса для блюда: рагу

Задание 2.16 Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: Рыба в тесте жареная

Задание 3.16 Приготовить полуфабрикат из птицы: шейка индюшиная, гусиная или утиная фаршированная

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
---	---	--

Задание 1.17 Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из мяса для блюда: плов

Задание 2.17 Приготовить полуфабрикат из рыбы: котлеты

Задание 3.17 Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из птицы для блюда: рагу

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
---	---	--

Задание 1.18 Приготовить полуфабрикат из мяса: бифштекс натурально - рубленый

Задание 2.18 Приготовить полуфабрикат из рыбы: биточки рыбные

Задание 3.18 Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из птицы для блюда: плов

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
---	---	--

Задание 1.19 Приготовить полуфабрикат из мяса: шницель рубленый

Задание 2.19 Приготовить полуфабрикат из рыбы: рулет

Задание 3.19 Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из птицы для блюда: чахохбили

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
---	---	--

Задание 1.20 Приготовить порционный полуфабрикат из мяса: ромштекс

Задание 2.20 Приготовить полуфабрикат из рыбы: зразы рубленые

Задание 3.20 Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из птицы для блюда: плов

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
---	---	---

Задание 1.21 Приготовить полуфабрикат из мяса: шницель натурально-рубленный

Задание 2.21 Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: рыба (филе) отварная

Задание 3.21 Приготовить порционный полуфабрикат из птицы: котлета натуральная

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
---	---	---

Задание 1.22 Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из мяса для блюда: азу

Задание 2.22 Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: рыба жареная во фритюре

Задание 3.22 Приготовить полуфабрикат из птицы: рулет из курицы

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
--	---	--

Задание 1.23 Приготовить порционный полуфабрикат из мяса: котлета натуральная

Задание 2.23 Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: рыба (филе) припущенная

Задание 3.23 Приготовить полуфабрикат для блюда: птица жареная во фритюре

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
--	---	--

Задание 1.24 Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из мяса для блюда: гуляш

Задание 2.24 Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: рыба (филе) припущенная

Задание 3.24 Приготовить полуфабрикат: котлета из филе птицы панированная жареная

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
--	---	--

Задание 1.25 Приготовить полуфабрикат из мяса для блюда: тефтели

Задание 2.25 Приготовить полуфабрикат из рыбы: котлета рыбная

Задание 3.25 Приготовить порционный полуфабрикат из птицы: шницель по- столичному

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
--	---	--

Задание 1.26 Приготовить полуфабрикат из мяса для блюда: люля-кебаб

Задание 2.26 Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: рыба жареная порционным куском

Задание 3.26 Приготовить полуфабрикат из птицы для блюда: котлета по столичному

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 27 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
---	---	--

Задание 1.27 Приготовить порционный полуфабрикат из мяса для блюда: эскалоп

Задание 2.27 Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: рыба, фаршированная целиком

Задание 3.27 Приготовить порционный полуфабрикат из птицы: котлета по-киевски

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 28 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
---	---	--

Задание 1.28 Приготовить полуфабрикат из мяса для блюда: зразы рубленые

Задание 2.28 Приготовить полуфабрикат из рыбы для жарки целиком

Задание 3.28 Приготовить полуфабрикат из птицы для блюда: котлета пожарская

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 29 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
---	---	---

Задание 1.29 Приготовить порционный полуфабрикат из мяса: лангет

Задание 2.29 Приготовить полуфабрикат из рыбы для блюда: рыба (непластованная кусками) отварная

Задание 3.29 Приготовить полуфабрикат: котлета из филе птицы

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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 30 Квалификационный экзамен ПМ 0.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – , группа фТП	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
---	---	---

Задание 1.30 Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из мяса: плов

Задание 2.30 Приготовить полуфабрикат из рыбы: тефтели

Задание 3.30 Приготовить полуфабрикат из птицы для блюда: чахохбили

Преподаватель _____

3.4 Список литературы

Литература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.)

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, технологическая)

1. Справочная – «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» СПб., 2013

ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";

ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептов. Москва. Издательский дом МСП. 2001 г. ил. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия» 2013 - 496 с.

Ахиба С.Л. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва «Хлебпродинформ» 2000 – 500 с.

Справочник технолога общественного питания Издательский центр Экономика Москва 2014– 400 с.

2. Методическая –

1. В.А. Домарецкий Технология продукции общественного питания М. Форум 2012 – 400с

2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи Москва, Центральный центр «Академия» 2014– 272 с.

3. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции Москва Издательский центр «Академия» 2013, 240 с.

3. Дополнительные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2013 – 432 с.

2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия» 2014 – 288 с.

3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр Мастерства 2012 – 320 с.

4. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2012 - 464 с.

5. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр «Академия» 2011– 304 с.

6. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания Лабораторный практикум М. 2007 Издательский центр Дашков и К 2012 – 108 с.

7. Отечественные журналы:

1. «Питание и общество» Москва

2. «Гастрономъ» Москва

3. «Щедрый стол» ЗАО «Редакторский центр «Газетный мир»

4. «Наша кухня» ООО Издательский дом «Толока»

Журналы

«Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов», «Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов», «Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» – 2014 – 2010 г.

Интернет-ресурсы

<http://www.inforvideo.ru/>

<http://supercook.ru>

<http://www.millionmenu.ru/>

<http://www.gastronom.ru/>

<http://s-l-s.ru>