

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 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной 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 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 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции разработан в соответствии с рабочей программой, Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов ГБПОУ КК ККТ 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

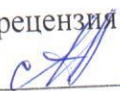
Разработчик Варыпаева А.А.

 преподаватель ГБПОУ КК ККТ

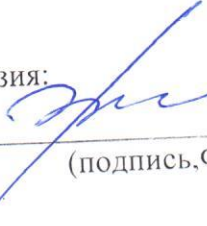
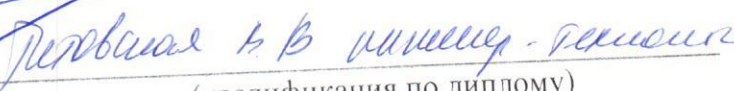
Рецензенты

Рецензенты:

1 рецензия:

 Асанов А.А.  Иванова И.В.
(подпись, ФИО) (квалификация по диплому)

2 рецензия:

 Иванова И.В.  Иванова И.В.
(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.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Представленный комплект оценочных средств разработан преподавателем
ГБПОУ КК Краснодарский политехнический техникум *Варсенаев В.В.* для
проведения аттестации по дисциплине ПМ.02 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной холодной 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

Митовская В.В. директор

30.08.2013



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.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Представленный комплект оценочных средств разработан преподавателем
ГБПОУ КК Краснодарский политехнический техникум Варгинаева А.А. для
проведения аттестации по дисциплине ПМ.02 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной холодной 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



Маслова Е. Ю.
ГБПОУ КК КК
преподаватель
1 по специальности
20.02.2019 (подпись)

І. Паспорт комплекта оценочных средств

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.

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 2.1</i> Организовывать и проводить работы по подготовке и приготовлению канапе, легких холодных и сложных холодных закусок для сложной холодной 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. <i>ОК4</i> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для	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	Устный вопрос на экзамене практическое задание на экзамене	Экзамен по МДК 02.01 Экзамен квалификационный

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.

эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	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 хо-		

	лодных и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции (механических, тепловых, низкотемпературных.)		
ПК 2.2 Организовывать и проводить работы по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов, мяса и с/х птицы ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	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	Устный вопрос на экзамене практическое задание на экзамене	Экзамен по МДК 02.01 Экзамен квалификационный

	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 1079-0		
<i>ПК 2.3</i> Организовывать и проводить работы по подготовке и приготовлению 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 типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и	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 составления технологических карт на вырабатываемые слож-	<i>Устный вопрос на экзамене</i> <i>практическое задание на экзамене</i>	<i>Экзамен по МДК 02.01</i> <i>Экзамен квалификационный</i>

качество. ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	ные 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		
ОК 4 Осуществлять поиск и ис-	Эффективный поиск необходимой информации	портфолио	

пользование 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.	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		
<i>ОК 8</i> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. <i>ОК 9</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	<i>портфолио</i>	

2. Комплект оценочных средств

2.1. Задания для проведения экзамена по МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

ЗАДАНИЕ (теоретическое) №1

Текст задания:

ЗАДАНИЕ (практическое) №2

решение задач

Условия выполнения задания⁵

1. Место (время) выполнения задания
Данное задание выполняется на экзамене в период промежуточной аттестации в учебном кабинете техникума
2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин./час.
3. Вы можете воспользоваться
Сборником рецептур, таблицами, калькулятором
4. Указать другие характеристики, отражающие сущность задания: в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности

2.1. Задания для проведения экзамена

6. Экзаменационные материалы для проведения теоретического экзамена по МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» представлены в виде теоретических вопросов и практических заданий:

I. Теоретические вопросы.

1. Понятие, отличие и значение в питании холодных блюд и закусок. Классификация. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.
2. Классификация салатов. Правила подготовки продуктов для приготовления салатов. Органолептические способы определения качества салатов.
3. Технология приготовления и ассортимент салатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
4. Технология приготовления и ассортимент салатов из мяса и птицы, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
5. Технология приготовления и ассортимент салатов из пасты, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.

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

6. Технология приготовления и ассортимент салатов - коктейлей, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
7. Технология приготовления и ассортимент теплых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
8. Технология приготовления и ассортимент фруктовых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
9. Классификация, ассортимент, правила приготовления и отпуск бутербродов. Температурный и санитарный режимы, требования к качеству.
10. Ассортимент канапе. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.
11. Технология приготовления канапе. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления канапе. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Требования к качеству готовых канапе.
12. Технология приготовления и ассортимент закусок из яиц и сыра. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.
13. Технология приготовления и ассортимент закусок из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
14. Технология приготовления и ассортимент закусок из семги. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
15. Технология приготовления и ассортимент закусок из сельди. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
16. Технология приготовления и ассортимент закусок из овощей и грибов. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.
17. Технология приготовления и ассортимент банкетных закусок. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи банкетных закусок. Требования к качеству.
18. Технология приготовления и ассортимент терринов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи терринов. Требования к качеству.
19. Технология приготовления и ассортимент суши и роллов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи суши и роллов. Требования к качеству.
20. Технология приготовления соуса майонез и его производных. Ассортимент вкусовых добавок для соуса майонез и варианты их использования. Методы сервировки, способы и температура подачи соуса. Органолептические способы определения качества соуса.
21. Технология приготовления и ассортимент соусов на уксусе. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Методы серви-

ровки, способы и температура подачи соуса. Органолептические способы определения качества соусов. Технология приготовления и ассортимент заправок и масляных смесей, варианты их использования.

22. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

23. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

24. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.

25. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из фаршированной рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

26. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из нерыбных продуктов моря. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

27. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

28. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.

29. Технология приготовления и ассортимент мясных студней. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения студней.

30. Технология приготовления и ассортимент паштетов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения паштетов.

31. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из птицы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

II. Практические задания.

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из субпродуктов птицы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Студень говяжий», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень свиной», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из дичи в тесте», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
5. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Паштет из птицы в тесте», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
6. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Паштет из мяса в тесте», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
7. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из печени», с выходом порции 110 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
8. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Курица фаршированная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
9. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Язык говяжий заливной», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
10. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Заливное из дичи в форме», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
11. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Ассорти мясное (1 вариант)», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
12. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Крабы заливные», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
13. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Ассорти рыбное», с выходом порции 120 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
14. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из рыбы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
15. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Рыба фаршированная заливная с гарниром», с выходом порции 140 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
16. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Сельдь рубленая», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
17. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Икра свекольная», с выходом порции 145 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

18. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Икра овощная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

19. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Салат яичный», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

20. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Бутерброд с икрой зернистой», с выходом порции 100 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

21. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Салат из цветной капусты, помидоров и зелени», с выходом порции 145 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

22. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Польского», с выходом порции 25 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

23. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Соуса яичного сладкого», с выходом порции 35 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

24. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций пасты «Сырной», с выходом порции 45 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

25. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Майонез с корнионами», с выходом порции 55 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

26. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Заправка горчичная», с выходом порции 45 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, обнаружившему все-стороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнивший предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой;

- - оценка «неудовлетворительно» обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

2.4. Пакет экзаменатора⁶

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
ЗАДАНИЕ (теоретическое) №1 Текст задания: ЗАДАНИЕ (практическое) №2 Текст задания: решение задач			
указывается тип задания (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 2.1 Организовывать и проводить работы по подготовке и приготовлению канапе, легких холодных и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции 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.		

⁶ Пакет экзаменатора может быть сформирован как по всем заданиям (если оценивание проводится одновременно 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.

	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 рецептов на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой ГОСТ Р 53105-2008 Выполнение специальных технологических приемов при приготовлении канале, легких холодных и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции(механических, тепловых, низкотемпературных.)	
--	--	--

ПК2.2. Организовывать и проводить работы по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов, мяса и с/х птицы ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	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 рецептов 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 работы по подготовке и приговору сложным холодным соусам <i>ОК 1.</i> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Соответствие выбора методов организации и технологий приготовления сложных холодных соусов Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных холодных соусов	

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.	Точность составление технологических 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,	

<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 8</i> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. <i>ОК 9</i> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. <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.	низкотемпературных.) Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01	
	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) _____ 45 мин

Литература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.) справочная Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания -К., ООО «Издательство арий», М.:ИКТЦ «Лада», 2010Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.) му ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»; Сан ПиН2.3.6.1079-01, сборник рецептов разработки

2.2. Задания для проведения квалификационного экзамена

ЗАДАНИЕ (практическое) №1

Текст задания: Приготовить канапе и холодную закуску из овощей, мяса, рыбы, птицы, (Варианты заданий прилагаются).

ЗАДАНИЕ (практическое) №2

Текст задания: Приготовить сложное холодное блюдо из рыбы, морепродуктов, мяса, с\х птицы (Варианты заданий прилагаются).

ЗАДАНИЕ (практическое) №3

Текст задания: Приготовить сложный холодный соус для подачи сложных холодных блюд и закусок (Варианты заданий прилагаются).

Условия выполнения задания⁷

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

⁷ Для теоретических заданий, используемых в ходе аттестаций по учебной дисциплине или МДК, это требование факультативно.

2.4. Пакет экзаменатора⁸

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание _____			
ЗАДАНИЕ (практическое) №1 Текст задания: Приготовить канapé и холодную закуску из овощей, мяса, рыбы, птицы, (Варианты заданий прилагаются).			
ЗАДАНИЕ (практическое) №2 Текст задания: Приготовить сложное холодное блюдо из рыбы, морепродуктов, мяса, с\х птицы (Варианты заданий прилагаются).			
ЗАДАНИЕ (практическое) №3 Текст задания: Приготовить сложный холодный соус для подачи сложных холодных блюд и закусок (Варианты заданий прилагаются).			
указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание			
Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом I «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств»)	Отметка о выполнении	
ПК 2.1 Организовывать и проводить работы по подготовке и приготовлению канapé, легких холодных и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции 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	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления канapé, легких холодных и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции. Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению канapé, легких холодных и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции. Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1078-01		

⁸ Пакет экзаменатора может быть сформирован как по всем заданиям (если оценивание проводится одновременно 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.

во. ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	ния технологических карт на канпе, 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 канпе,
--	---

	легких холодных и сложных холодных за- кусок для сложной холодной кулинарной продукции(механических, тепловых, низ- котемпературных.)	
<i>ПК2.2.</i> Организовывать и проводить работы по пригото- влению сложных холодных блюд из рыбы и морепродук- тов, мяса и с/х птицы <i>ОК 1.</i> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый ин- терес. <i>ОК 2.</i> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессио- нальных задач, оценивать их эффективность и качест- во. <i>ОК 3</i> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Соответствие выбора методов организа- ции и технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы и морепродук- тов, мяса, с/х птицы для сложной холод- ной кулинарной продукции Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы и море- продуктов, мяса, с/х птицы для сложной холодной кулинарной продукции Точность составления технологических карт на вырабатываемые блюда в соответ- ствии с типовой схемой. Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обу- чающихся. Рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасно-	

	сти 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 рецептов 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.	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления сложных

Организовывать и проводить работы по подготовке и приговору сложным холодным соусам <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.	холодных соусов Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приговору сложным холодным соусам Точность составление технологических 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 приговору 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 рецептов 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 8</i> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. <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	
<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.		
OK 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)		
Условия выполнения заданий (если предусмотрено) Время выполнения задания мин./час. <i>(если оно нормируется)</i> <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, холодильники производственные механическое: слайсеры, универсальные приводы с соответствующими сменными механизмами, хлеборезка, миксеры, кухонные комбайны инвентарь: ножи разделочные, доски с соответствующими маркировками, столы производственные. Литература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.) справочная Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания -К., ООО «Издательство арий», М.: ИКТЦ «Лада», 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 разработки _____		

Экзаменационные билеты для проведения квалификационного экзамена:

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1 ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: «Сложный бутерброд с овощами» 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Отварной язык» 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Майонез с хреном»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2 ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: «Волованы с салатом из рыбы» 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Овощи запеченные» 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Соус сметанный основной»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____3____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: «Корзиночки из слоеного теста с салатом из морепродуктов» 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Мясо шпигованное» 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Соус сметанный с соленым огурцом»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____4____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
4. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: «Сложный бутерброд с мясом» 5. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Паштет печеночный» 6. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Соус сметанный с чесноком и зеленью»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__» _____ 20__ г. ПР № _____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____ 5 ____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: «Сложный бутерброд с субпро- дуктами» 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Птица жареная» 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Соус красный с чесноком и кин- зой»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__» _____ 20__ г. ПР № _____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____ 6 ____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: «Канapé овощное» 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Перепелка запеченная» 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Соус сливочный»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____7____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуска: «Канapé фруктовое» 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Мясной рулет с грибами» 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Соус польский»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____8____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуска: «Салат из отварных овощей» 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Рулет с рисом и овощами» 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Соус голландский»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>9</u> ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: «Салат с рыбными консервами» 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Рулет с сухофруктами» 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Соус майонез с горчицей»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>10</u> ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: «Холодная закуска с языком» 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Окорочка фаршированные» 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Соус хрен со свеклой»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____11____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуска: «Мясное ассорти (нарезка)» 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Рулет из лаваша» 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Соус хрен со свеклой»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____12____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуска: «Сырное ассорти (нарезка)» 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Фаршированные блины с тво- рожной начинкой» 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Соус грибной»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №_____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____13____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: «Яйца фаршированные» 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Фаршированные блины с рыбой» 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Соус сливочный с зеленью»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №_____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____14____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: «Салат-коктейль с морепродук- тами». 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Фаршированные блины с кури- цей». 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Соус чесночный»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____15____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: «Салат с рыбой». 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Студень мясной». 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Соус чесночный».		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____16____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: «Помидоры фаршированные ры- бой». 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Рыба под маринадом». 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Маринад овощной».		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____17____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: «Салат «Греческий». 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Кабачки, с мясным фаршем». 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Соус сырный густой с зеленью и чесноком»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____18____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: «Салат с мясопродуктами» 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Баклажаны фаршированные» 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Соус майонез»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____19____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: «Салат «Цезарь» с курицей 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Перец фаршированный» 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Заправка салатная»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____20____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: «Винегрет овощной» 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Заливное из рыбы» 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Горчица»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №_____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____21____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: «Салат-коктейль с овощами» 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Фаршированные улитки» 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Соус чесночный»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №_____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____22____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: Винегрет с фасолью 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: Рулеты из семги 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: Соус «Сливочный»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №_____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____23____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: Винегрет с грибами 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: Рулет из курицы 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: Соус «Майонез со сметаной»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №_____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____23____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: «Закуска из творога» 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Куриная грудка фарширован- ная» 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Зеленое масло»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №_____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____24____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: «Салат из свежих овощей» 2. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Заливное из мяса» 3. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Заправка с лимоном и соевым со- усом»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено цикловой комиссией «__»____20__г. ПР №_____ Председатель: _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____24____ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Специальность 19.02.10 Технология приготовления продукции общественного питания Курс группа ФТП	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
4. Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски: «Канapé с рыбными гастрономи- ческими изделиями» 5. Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: «Субпродукты куриные тушен- ные» 6. Приготовление, оформление и отпуск холодного соуса: «Селедочное масло»		

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

3.4 Список литературы

Литература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.)

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, технологическая)

1. Справочная – «Сборник рецептур 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 рецептур. 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 рецептур 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>

с

