



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.начальника колледжа по
учебно-методической работе
М.С. Агеева

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме
квалификационного экзамена
в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

МО-19.02.10.ПМ.02.ФОС

РАЗРАБОТЧИК


Преподаватель колледжа: Жукова Е.С.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ


Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2020

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.02.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	С.2/37

Фонд оценочных средств разработан на основе профессиональных компетенций Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология производства общественного питания».

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.02.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	С.3/37

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
1.1 Общие положения	4
1.2 Формы контроля и оценивания профессионального модуля	4
2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02.....	5
2.1 Форма проведения квалификационного экзамена	5
2.2 Результаты освоения программы профессионального модуля пм.02, подлежащие проверке на квалификационном экзамене.....	6
2.3 Критерии оценки результатов освоения программы профессионального модуля ПМ.02, подлежащие проверке на квалификационном экзамене.....	14
2.4 комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02	15
2.5 Правила оформления результатов квалификационного экзамена	33

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Общие положения

Комплект фондов оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и составляющих его профессиональных и общих компетенций, программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 является экзамен (квалификационный).

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимся всех структурных единиц модуля: междисциплинарного курса МДК 02.01; производственной практики ПП 02.01

Итогом экзамена является однозначное решение «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен», с выставлением оценки.

Форма проведения экзамена(квалификационного)-выполнение заданий.

1.2 Формы контроля и оценивания профессионального модуля

Элемент модуля ПМ.02	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	5 семестр – курсовая работа	-устный опрос; -наблюдение за выполнением практических работ; - контроль результата выполнения самостоятельных работ; -тестирование; -работа на интерактивных занятиях
ПП.02.01 Производственная практика	5 семестр -дифференцированный зачет	-наблюдение за выполнением работ на производственной практике.
ПМ.02 ЭК	5 семестр- Экзамен квалификационный	


2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02

2.1 Форма проведения квалификационного экзамена

Форма проведения экзамена - выполнение заданий.


Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции осуществляется в процессе сдачи квалификационного экзамена на соответствие требованиям ФГОС и компетентности в отношении минимального знания, понимания и профессионализма .

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.02.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	С.6/37


2.2 Результаты освоения программы профессионального модуля пм.02, подлежащие проверке на квалификационном экзамене

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
Общие компетенции				
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	ОК.1	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Аргументирует свой выбор в профессиональном самоопределении; Определяет перспективы в профессиональном развитии; Участствует в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию.	Способен: - к изучению нового, переоценке своего социального опыта.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	ОК. 2	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Ставит цели выполнения деятельности в соответствии с заданием; Выстраивает план деятельности; Выбирает способы выполнения профессиональных задач; Организует рабочее место; Умеет оценить эффективность выполнения собственной деятельности.	Способен: - к наблюдению, исследованию и анализу; - к представлению новых способов деятельности и нестандартных решений.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	ОК. 3	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Описывает ситуацию и называет противоречия; Оценивает причины возникновения ситуации; Находит пути решения; Прогнозирует развитие ситуации; Анализирует результаты выполняемых действий, в случае необходимости вносит коррективы. Оценивает результаты своей деятельности, их эффективность и качество.	Способен: - находить решения в неординарных ситуациях (действий без правил, инструкций, алгоритмов) и нести за них ответственность.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.02.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	С.7/37


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	ОК. 4	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Выделяет профессионально-значимую информацию в рамках своей профессии; Пользуется для ее поиска различной справочной литературой, электронными ресурсами и т.д. Определяет соответствие информации поставленной задаче; Классифицирует и обобщает информацию; Оценивает полноту и достоверность информации.	Владеет: - навыками работы с различными источниками информации: книгами, справочниками, периодической печатью, Интернетом; - способами и средствами получения, хранения и переработки информации; - навыками разработки и оформления служебных документов.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	ОК. 5	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Осуществляет поиск информации в сети ИНТЕРНЕТ и других электронных носителях; Представляет информацию в разнообразных формах с использованием программного обеспечения; Демонстрирует владение работы с различными приложениями.	Владеет: - информационно-коммуникативными технологиями, используемыми в профессиональной деятельности.
ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	ОК. 6	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Устанавливает позитивный стиль общения; Признает чужое мнение; Грамотно и этично выражает свои мысли; Формулирует и аргументирует свою позицию; Принимает критику; Соблюдает официальный стиль при исполнении документов; Выполняет письменные и устные рекомендации;	Способен: - организовать командное взаимодействие; - анализировать коммуникационные процессы в организации и разрабатывать предложения по повышению их эффективности; - к корректному ведению диалога, логически, аргументировано и ясно строить свою речь.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.02.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	С.8/37


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	ОК. 7	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Самостоятельность в принятии решения; Ответственность в принятии решения; Умение организовать работу в команде; Ответственность за результаты работы коллектива.	Способен: - к постановке целей и формулированию задач, связанных с реализацией профессиональных функций; - договариваться, распределять роли при совместной деятельности, выполнять свою работу к намеченному сроку; -находить компромиссное решение;
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	ОК. 8	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития; Занимается самообразованием; Осознанное планирование повышения квалификации; Умение аргументировать принятое решение.	Способен: -самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; -заниматься самообразованием; -осознанно планировать повышение своей квалификации.
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	ОК. 9	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Знание технологий профессиональной деятельности; Умение ориентироваться в частой смене технологий; Профессиональная этика.	Готов: - к освоению физических и духовных ценностей; - к соблюдению личной гигиены, правил техники безопасности и оказанию первой доврачебной помощи; -осознанно повышать свой профессиональный уровень.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.02.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	С.9/37


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
Профессиональные компетенции				
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	ПК 2.1	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена (квалификационного); Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности. Точность и грамотность оформления технологической документации.	Способен: - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; -соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; -дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; -анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; -оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, закусок; - производить различными способами расчеты сырья и полуфабрикатов ; - оценивать основные критерии качества канапе, легких и сложных холодных закусок; -анализировать технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.02.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	С.10/37


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
				<ul style="list-style-type: none"> - использовать актуальные направления в приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; . анализировать различные способы и приемы приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - принимать организационные решения по процессам приготовления; -оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	ПК 2.2	<p>Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий;</p> <p>Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий;</p> <p>Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена (квалификационного);</p> <p>Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.</p>	<p>Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам.</p> <p>Правильность выбора способов и приборов.</p> <p>Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий.</p> <p>Точность и результативность выполнения предлагаемых действий.</p> <p>Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.</p> <p>Точность и грамотность оформления технологической документации.</p>	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; -соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; -анализировать требования к качеству сырья;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.02.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	С.11/37


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
				<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; -оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, блюд; - производить различными способами расчеты сырья и полуфабрикатов ; - оценивать основные критерии качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -анализировать технологию приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении - использовать актуальные направления в приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; . анализировать различные способы и приемы приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - принимать организационные решения по процессам приготовления; -оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.02.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	С.12/37


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	ПК 2.3	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена (квалификационного); Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности. Точность и грамотность оформления технологической документации.	Способен: - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; -соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления сложных холодных соусов; -дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; -анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; -оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, закусок; - производить различными способами расчеты сырья и полуфабрикатов ; - оценивать основные критерии качества сложных холодных соусов; -анализировать технологию приготовления сложных холодных соусов;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.02.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	С.13/37

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
				<ul style="list-style-type: none"> -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении - использовать актуальные направления в приготовлении сложных холодных соусов; . анализировать различные способы и приемы приготовления сложных холодных соусов; - принимать организационные решения по процессам приготовления; -оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.02.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	С.14/37

2.3 Критерии оценки результатов освоения программы профессионального модуля ПМ.02, подлежащие проверке на квалификационном экзамене

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе Google Meet (при необходимости – другими способами).

Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

«Отлично» ставится, если обучающийся:

- а) умеет продемонстрировать свою способность по выполнению полученного задания;
- б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;
- в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;
- г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;
- д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;
- е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует свою способность, удовлетворяющую тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает способности, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине в форме тестирования будут следующими:

«Отлично» - 100-91% правильных ответов;

«Хорошо» - 90-81% правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

2.4 комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02

5 семестр – экзамен квалификационный

ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ К ЭКЗАМЕНУ КВАЛИФИКАЦИОННОМУ

Задание № 1

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

1. Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Оцениваемые компетенции: (ПК 2.1; 2.2; 2.3; ОК 2, 4, 5, 6, 7, 9)

Задание № 2

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

1. Оформить технологическую карту на одно сложное холодное блюдо, закуску или соус. Произвести перерасчет закладки блюда, закуски или соуса. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда, закуски или соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Оцениваемые компетенции: (ПК 2.1; 2.2; 2.3; ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10)

Задание № 3

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

1. Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Оцениваемые компетенции: (ПК 2.1; 2.2; 2.3; ОК 1, 2, 3, 4, 5)

Задание № 4

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

1. Составить схему приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Оцениваемые компетенции: (ПК 2.1; 2.2; 2.3; ПК 2.3; ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10)

ПЕРЕЧЕНЬ ВАРИАНТОВ ЗАДАНИЙ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

Задание № 1

В ресторане ООО «Риф» проводится спецобслуживание (банкет) в январе месяца на 110 человек.

Задание №2

В ресторане заказан банкет по случаю Дня рождения в марте месяце на 50 человек.

Задание №3

Проводится выездное обслуживание на 90 человек.

Задание №4

Столовая при промышленном предприятии организует обед на 120 человек.

Задание №5

Кафе молодежное организует банкет по случаю празднования Нового года на 40 человек.

Задание №6

Комбинат питания заключил договор на поставку бизнес-ланчей в офис-центр для 20 человек.

Задание №7

Фабрика-кухня поставляет п/ф высокой степени готовности в кулинарный магазин.

Задание №8

Ресторан при гостинице организует банкет на 60 человек в честь приезда иностранных дипломатов.

Задание №9

В столовой при промышленном предприятии требуется организовать вечерний прием пищи на 250 человек в мае месяце.

Задание №10

В столовой при среднем учебном заведении требуется организовать вечерний прием пищи на 150 человек в феврале месяце.

Задание №11

В июне открывается семейное кафе.

Задание №12

Летнее кафе обновляет свое меню.

Задание №13

В небольшом ресторане, расположенном у рыбного порта, требуется обновить меню.

Задание №14

В кафе, расположенном около фермерского хозяйства, требуется обновить меню.

Задание №15

В кафе заказан банкет на 25 человек по случаю окончания учебного заведения.

Задание №16

Ресторан при вокзале организует банкет на 40 человек в честь дня железнодорожника.

Задание №17

В ресторане проводится тематическое мероприятие «Рыбный день» в январе.

Задание №18

В ресторане заказан банкет по случаю Свадьбы в декабре месяце на 50 человек.

Задание №19

Проводится выездное обслуживание в октябре месяце на 80 человек.

Задание №20

Столовая при промышленном предприятии организует ужин на 200 человек.

Задание №21

Кафе молодежное организует банкет по случаю празднования Дня молодежи на 20 человек.

Задание №22


В центре города в апреле открывается новый ресторан.

Задание №23

Кафе при аэропорту требуется обновить меню.

Задание №24

Ресторан при гостинице организует банкет на 80 человек в честь приезда спортсменов.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.02.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	С.19/37

Задание №25

В столовой общедоступной требуется организовать вечерний прием пищи на 140 человек в сентябре месяце.

Задание №26

В кафе организуется празднование в честь Дня студента на 30 человек.

Задание №27

В августе открывается кафе любителей живописи.

Задание №28

Кафе обновляет свое меню к наступлению Нового года.

Задание №29

В ресторане, расположенном около зоопарка, требуется к маю обновить меню.

Задание №30

В кафе, расположенном около заповедника, требуется обновить меню.

Задание №31

В ресторане заказан банкет на 45 человек в январе по случаю юбилея.

ПЕРЕЧЕНЬ ВАРИАНТОВ ЗАДАНИЙ НА ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ

Вариант №1

В ресторане ООО «Риф» проводится спецобслуживание (банкет) в январе месяце на 110 человек. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное холодное блюдо из рыбы. Произвести перерасчет закладки блюда на 110 порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению бутербродов с маслом, джемом, сыром. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления соуса майонез с корнишонами.

Вариант №2

В ресторане заказан банкет по случаю Дня рождения в марте месяце на 50 человек. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное холодное блюдо из мяса. Произвести перерасчет закладки блюда на 50 порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в холодном цехе по приготовлению канапе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления соуса майонез.

Вариант №3

Проводится выездное обслуживание на 90 человек. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одну сложную холодную закуску из мяса. Произвести перерасчет закладки для приготовления 8 кг выбранной закуски. Дать рекомендации по приготовлению и подаче закуски для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению холодных блюд из рыбы. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления соуса майонез с зеленью.

Вариант №4

Столовая при промышленном предприятии организует обед на 120 человек. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на салат из сырых овощей. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 15 кг данной продукции. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению бутербродов с различными мясными продуктами. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления соуса майонез с томатом и луком.

Вариант №5

Кафе молодежное организует банкет по случаю празднования Нового года на 40 человек. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное холодное блюдо из птицы. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 5 кг блюда. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению бутербродов с различными рыбными продуктами. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления соуса хрен.

Вариант №6

Комбинат питания заключил договор на поставку бизнес-ланчей в офис-центр для 20 человек. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить три варианта бизнес-ланча с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на холодную закуску из птицы. Произвести перерасчет закладки закуска на 15 порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче закуска для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению холодных блюд из мяса. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления маринада овощного с томатом.

Вариант №7

Фабрика-кухня поставляет п/ф высокой степени готовности в кулинарный магазин. Технологию фабрики-кухни необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одну сложную холодную закуску из рыбы. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 12 кг выбранной закуска. Дать рекомендации по приготовлению и подаче для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению языка отварного с гарниром. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления маринада овощного без томата.

Вариант №8

Ресторан при гостинице организует банкет на 60 человек в честь приезда иностранных дипломатов. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на холодный соус на уксусе. Произвести перерасчет закладки соуса на 25 порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению ассорти мясного, рыбного на хлебе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления филе птицы под майонезом.

Вариант №9

В столовой при промышленном предприятии требуется организовать вечерний прием пищи на 250 человек в мае месяце. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на салат из вареных овощей. Произвести перерасчет закладки блюда на заданное количество порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в холодном цехе по приготовлению закрытых бутербродов. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления маринада овощного со свеклой.

Вариант №10

В столовой при среднем учебном заведении требуется организовать вечерний прием пищи на 150 человек в феврале месяце. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на салат из мяса. Произвести перерасчет закладки блюда на заданное количество порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в холодном цехе по приготовлению гастрономических товаров порциями. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления заправки для салатов.

Вариант №11

В июне открывается семейное кафе. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на салат из сельскохозяйственной птицы. Произвести перерасчет закладки на 70 порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче салата для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению салатов из сырых овощей. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления заправки горчичной.

Вариант №12

Летнее кафе обновляет свое меню. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на салат из дичи. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 12 кг данной продукции. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению салатов из вареных овощей. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления горчицы столовой.

Вариант №13

В небольшом ресторане, расположенном у рыбного порта, требуется обновить меню. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на салат из рыбы. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 60 порций с выходом 1/150 г. Дать рекомендации по приготовлению и подаче салата для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению холодных закусок из нерыбного водного сырья. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления масла килечного.

Вариант №14

В кафе, расположенном около фермерского хозяйства, требуется обновить меню. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на холодное блюдо из дичи. Произвести перерасчет закладки блюда на 30 порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению холодной закуски из мяса. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления масла селедочного.

Вариант №15

В кафе заказан банкет на 25 человек по случаю окончания учебного заведения. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на холодную закуску из яиц. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления заданного количества порций выбранной закуски. Дать рекомендации по приготовлению и подаче закуски для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению салата из мяса. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления масла ракового.

Вариант №16

Ресторан при вокзале организует банкет на 40 человек в честь дня железнодорожника. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на холодную закуску из овощей, грибов. Произвести перерасчет закладки на заданное количество порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче выбранной закуски для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению салата из дичи. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления масла сырное.

Вариант №17

В ресторане проводится тематическое мероприятие «Рыбный день» в январе. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на холодную закуску из нерыбного водного сырья. Произвести перерасчет закладки блюда на 120 порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в холодном цехе по приготовлению салата из рыбы. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления масла с горчицей.

Вариант №18

В ресторане заказан банкет по случаю Свадьбы в декабре месяце на 50 человек. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на холодную закуску из дичи. Произвести перерасчет закладки закуска на 50 порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в холодном цехе по приготовлению холодных блюд из птицы. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления соуса майонез с желе.

Вариант №19

Проводится выездное обслуживание в октябре месяце на 80 человек. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на один из соусов на растительном масле. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 7 кг выбранного соуса. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению холодных закусок из рыбы. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления языка отварного с гарниром.

Вариант №20

Столовая при промышленном предприятии организует ужин на 200 человек. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на заправку на растительном масле. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 20 кг данной продукции. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению холодных закусок из птицы. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления "сельдь с луком".

Вариант №21

Кафе молодежное организует банкет по случаю празднования Дня молодежи на 20 человек. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одну из масляных смесей. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 3 кг смеси. Дать рекомендации по

приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению салатов из птицы. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления рыбы отварной с гарниром и хреном.

Вариант №22

В центре города в апреле открывается новый ресторан. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции

Задание 2.

Оформить технологическую карту на соус майонез. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 22 кг соуса. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению холодных закусок из яиц. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления кролика жареного с гарниром.

Вариант №23

Кафе при аэропорту требуется обновить меню. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на маринад овощной с томатом. Произвести перерасчет закладки для приготовления 23 кг данного соуса. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению холодных закусок из овощей. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления языка заливного.

Вариант №24

Ресторан при гостинице организует банкет на 80 человек в честь приезда спортсменов. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на соус хрен. Произвести перерасчет закладки соуса на 24 кг. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению холодных блюд из дичи. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления сельди рубленой.

Вариант №25

В столовой общедоступной требуется организовать вечерний прием пищи на 140 человек в сентябре месяце. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.


Оформить технологическую карту на соус майонез с зеленью. Произвести перерасчет закладки соуса на 25 кг. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в холодном цехе по приготовлению холодных закусок из дичи. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления рыбы заливной с гарниром.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.02.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	С.31/37

Вариант №26

В кафе организуется празднование в честь Дня студента на 30 человек. Технологу предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на маринад овощной без томата. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 26 кг данного соуса. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в холодном цехе по приготовлению легких холодных закусок. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления морепродуктов под майонезом.

Вариант №27

В августе открывается кафе любителей живописи. Технологу предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на заправку для салатов. Произвести перерасчет закладки на 2,7 кг. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению сложных холодных закусок. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления филе из кур фаршированное.

Вариант №28

Кафе обновляет свое меню к наступлению Нового года. Технологу предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на заправку горчичную. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 2,8 кг данной продукции. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления паштета из печени.

Вариант №29

В ресторане, расположенном около зоопарка, требуется к маю обновить меню. Технологу предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на соус майонез с томатом и луком. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 9 кг данной продукции. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению сложных холодных блюд из мяса. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления студня из рыбы.

Вариант №30

В кафе, расположенном около заповедника, требуется обновить меню. Технологу предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на маринад овощной со свеклой. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 13 кг данной продукции. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению сложных холодных блюд из сельскохозяйственной птицы. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления студень рыбный.

Вариант №31

В ресторане заказан банкет на 45 человек в январе по случаю юбилея. Технологу предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на помидоры, фаршированные грибами. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления заданного количества порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче закуски для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению сложных холодных соусов. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления галантина (курица фаршированная).

2.5 Правила оформления результатов квалификационного экзамена

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.02 является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ППССЗ в целом, в соответ-

ствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология производства общественного питания».

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 является квалификационный экзамен. Итогом квалификационного экзамена является решение: «ВИД ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОСВОЕН/НЕ ОСВОЕН».

Итоги экзамена квалификационного и оценочная ведомость по профессиональному модулю ПМ.02 оформляются на каждого аттестуемого.

ИТОГИ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО) ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 02 <i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i> <i>код и наименование профессионального модуля</i>	
ФИО _____	
обучающийся на <u>3</u> курсе по специальности <u>19.02.10</u> <i>Технология производства общественного питания</i> СПО	
<i>код и наименование специальности</i>	
Итоги экзамена (квалификационного)	

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Способен: - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; -соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; -дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; -анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; -оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, закусок; - производить различными способами расчеты сырья и полуфабрикатов ; - оценивать основные критерии качества канапе, легких и сложных холодных закусок; -анализировать технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении	

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
	<ul style="list-style-type: none"> - использовать актуальные направления в приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; . анализировать различные способы и приемы приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - принимать организационные решения по процессам приготовления; -оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта. 	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Способен: <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; -соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; -анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; -оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, блюд; - производить различными способами расчеты сырья и полуфабрикатов ; - оценивать основные критерии качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -анализировать технологию приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении - использовать актуальные направления в приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; . анализировать различные способы и приемы приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - принимать организационные решения по процессам приготовления; -оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта. 	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	Способен: <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; -соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления сложных холодных соусов; 	

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка																		
	<ul style="list-style-type: none">-дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность;-анализировать требования к качеству сырья;- осуществлять техническую эксплуатацию оборудования;-оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, закусок;- производить различными способами расчеты сырья и полуфабрикатов ;- оценивать основные критерии качества сложных холодных соусов;-анализировать технологию приготовления сложных холодных соусов;-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении- использовать актуальные направления в приготовлении сложных холодных соусов;. анализировать различные способы и приемы приготовления сложных холодных соусов;- принимать организационные решения по процессам приготовления;-оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.																			
<p>Дата « ___ » ___ 20 ___ г. Подписи членов экзаменационной комиссии</p> <table border="0" style="width: 100%;"><tr><td style="width: 40%; text-align: center;">_____</td><td style="width: 20%;"></td><td style="width: 40%; text-align: center;">_____</td></tr><tr><td style="text-align: center;"><i>подпись</i></td><td></td><td style="text-align: center;"><i>фамилия инициалы</i></td></tr><tr><td style="text-align: center;">_____</td><td></td><td style="text-align: center;">_____</td></tr><tr><td style="text-align: center;"><i>подпись</i></td><td></td><td style="text-align: center;"><i>фамилия инициалы</i></td></tr><tr><td style="text-align: center;">_____</td><td></td><td style="text-align: center;">_____</td></tr><tr><td style="text-align: center;"><i>подпись</i></td><td></td><td style="text-align: center;"><i>фамилия инициалы</i></td></tr></table>			_____		_____	<i>подпись</i>		<i>фамилия инициалы</i>	_____		_____	<i>подпись</i>		<i>фамилия инициалы</i>	_____		_____	<i>подпись</i>		<i>фамилия инициалы</i>
_____		_____																		
<i>подпись</i>		<i>фамилия инициалы</i>																		
_____		_____																		
<i>подпись</i>		<i>фамилия инициалы</i>																		
_____		_____																		
<i>подпись</i>		<i>фамилия инициалы</i>																		



ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ <i>ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i> <small>код и наименование профессионального модуля</small>		
ФИО _____		
обучающийся на <u>3</u> курсе по специальности СПО <u>19.02.10 Технология</u> <i>продукции общественного питания</i> <small>код и наименование специальности</small>		
освоил(а) программу профессионального модуля <u>ПМ 02 Организация процесса приготовления и</u> <u>приготовление сложной холодной кулинарной продукции</u> <small>наименование профессионального модуля</small>		
в объеме _____ час. с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.		
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля <i>(если предусмотрено учебным планом)</i>		
Элементы модуля <small>(код и наименование МДК, код практик)</small>	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 02.01	экзамен	
ПП.02	дифзачет	
ПМ 02	квалификационный экзамен	
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Наименование профессионального модуля		Оценка (освоен / не освоен)
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
Дата «__» _____ 20__ г. Подписи членов экзаменационной комиссии		
	_____	_____
	<i>подпись</i>	<i>фамилия инициалы</i>
	_____	_____
	<i>подпись</i>	<i>фамилия инициалы</i>
	_____	_____
	<i>подпись</i>	<i>фамилия инициалы</i>