

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции
Программы подготовки специалистов среднего звена
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовой подготовки)**

Магнитогорск, 2018

ОДОБРЕНО

Предметной комиссией
Физической культуры и БЖ
Председатель

 И.В. Авдожицина
Протокол №6 от 21.02.2018 г.

Методической комиссией МпК
Протокол №4 от «01» марта 2018г

Согласовано



Разработчики:

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» И.В. Авдожицина
преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» М.А.Ильина
преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» Т.А.Климова
мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» М.Ю.
Пестрякова

Комплект контрольно-оценочных средств составлен на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания, утвержденного 22.04.2014г. № 384, и рабочей программы профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.....	10
3. Контроль приобретения практического опыта. Оценка по учебной и производственной практике.....	30
4. Контрольно-оценочные средства для экзамена (квалификационного).....	37
Приложения.....	42

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППССЗ в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Экзамен (квалификационный) проводится в форме выполнения практико-ориентированных заданий.

Итогом экзамена является однозначное решение: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции -освоен / не освоен.

1.1 ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Таблица 1.1

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК .02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Дифференцированный зачет
Учебная практика	зачет
Производственная практика (по профилю специальности)	зачет
Профессиональный модуль	Экзамен квалификационный

1.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

1.2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Таблица 1.2

Профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<p>ОПОР 2.1.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>ОПОР 2.1.2 Выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>ОПОР 2.1.3 Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с технологическими документами</p> <p>ОПОР 2.1.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>ОПОР 2.1.5 Оценка качества канапе, легких и сложных холодных закусок</p>
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>ОПОР 2.2.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (подбор инвентаря, оборудования)</p> <p>ОПОР 2.2.2 Выполнение расчетов</p>

	<p>массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>ОПОР 2.2.3 Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с технологическими документами</p> <p>ОПОР 2.2.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p>ОПОР 2.2.5 Оценка качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>ОПОР 2.3.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных холодных соусов</p> <p>ОПОР 2.3.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных соусов</p> <p>ОПОР 2.3.3 Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов в соответствии с технологическими документами</p> <p>ОПОР 2.3.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных соусов</p> <p>ОПОР 2.3.5 Оценка качества сложных холодных соусов</p>

Таблица 1.3

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>
<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>ОПОР 1.1 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей профессии ОПОР 1.2 Планирует получение дополнительных навыков в рамках своей будущей профессии. ОПОР 1.3 Анализирует свои способности и возможности в профессиональной деятельности в процессе собеседования с работодателем, педагогическим работником, руководителем практики. ОПОР 1.4 Составляет резюме. ОПОР 1.5 Составляет портфолио работ и достижений в соответствии с установленными требованиями.</p>
<p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>ОПОР 2.1 Аргументированно обосновывает профессиональную задачу или проблему. ОПОР 2.2 Составляет план решения профессиональной задачи. ОПОР 2.3 Оценивает результаты решения профессиональной задачи.</p>
<p>ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>ОПОР 3.1 Принимает решение в стандартной профессиональной ситуации. ОПОР 3.2 Принимает решение в нестандартной профессиональной ситуации. ОПОР 3.3 Оценивает результаты и последствия своих действий в стандартных и нестандартных ситуациях.</p>
<p>ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>ОПОР 4.1 Подбирает необходимые источники информации для решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОПОР 4.2 Структурирует получаемую информацию. ОПОР 4.3 Оформляет результаты поиска информации в соответствии с принятыми нормами.</p>
<p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПОР 5.1 Использует средства информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. ОПОР 5.2 Применяет специализированное программное обеспечение при решении профессиональных задач.</p>

	ОПОР 5.3 Демонстрирует культуру поведения в сети интернет с учетом требований информационной безопасности.
ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	ОПОР 6.1 Демонстрирует навыки работы в коллективе и/или команде. ОПОР 6.2 Осуществляет взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями в смоделированной ситуации профессиональной деятельности. ОПОР 6.3 Демонстрирует владение способами решения конфликтной ситуации в профессиональной деятельности.
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	ОПОР 7.1 Планирует деятельность членов команды и распределяет роли. ОПОР 7.2 Выбирает оптимальные решения при выполнении заданий. ОПОР 7.3 Выполняет функции лидера команды (руководителя проекта). ОПОР 7.4 Анализирует деятельность членов команды при решении профессиональных задач. ОПОР 7.5 Планирует деятельность членов команды по улучшению достигнутых результатов.
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	ОПОР 8.1 Составляет свою профессиограмму. ОПОР 8.2 Планирует собственное повышение квалификации в соответствии с намеченным планом. ОПОР 8.3 Осваивает дополнительные образовательные программы.
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	ОПОР 9.1 Владеет информацией в области инноваций в профессиональной сфере деятельности. ОПОР 9.2 Составляет алгоритм действий при смене технологий в профессиональной деятельности. ОПОР 9.3 Анализирует актуальность технологических процессов при выполнении профессиональных задач.

Таблица 1. 4

Профессиональные и общие	Показатели оценки	Задания
--------------------------	-------------------	---------

компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	результата	для проверки
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ОК1-ОК9</p>	<p>ОПОР 2.1.1- ОПОР 2.1.5</p> <p>ОПОР 2.2.1- ОПОР 2.2.5</p> <p>ОПОР 2.3.1 - ОПОР 2.3.5</p> <p>ОК.1-ОК.9</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организовать рабочее место по приготовлению холодных блюд; - Произвести расчет сырья для приготовления холодных блюд, оформить технологические карты; - Приготовить холодные блюда - Провести оценку качества готовых холодных блюд по органолептическим показателям; - Презентовать приготовленные блюда

2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Основной целью оценки МДК02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции является оценка умений и знаний.

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

У1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

У2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У3 проводить расчеты по формулам;

У4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

У7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

З1 ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

З2 варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

З3 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

З4 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

З5 требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

З6 требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

З7 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

З8 температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

- 39 ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- 310 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- 311 правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- 312 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- 313 технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- 314 варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- 315 методы сервировки, способы и температура подачи канале, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- 316 варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 317 варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами;
- 318 технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- 319 варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 320 гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 321 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- 322 риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- 323 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции;

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

Таблица 2.1

Паспорт оценочных средств

№	Контролируемые разделы (темы) МДК	Контролируемые умения, знания	Контролируемые компетенции	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Тема 02.01.01. Организация ведения технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	У1-У7; 31-323	ПК 2.1- ПК 2.3 ОК1,ОК.2,ОК3, ОК4,К.5,ОК6,О К7,ОК8,ОК9	Входной контроль Контрольные работы Тестирование Реферирование Доклады и сообщения Решение ситуационных задач	Вопросы дифференцированного зачета Задание для зачета по учебной и производственной практике билеты квалификационного экзамена
3	Тема 02.01.02 Эксплуатация оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	У4 312, 321, 322, 323	ПК 2.1- ПК 2.3 ОК1,ОК.2,ОК3, ОК4,К.5,ОК6,О К7,ОК8,ОК9	Реферирование Доклады и сообщения	

Типовые задания для оценки освоения МДК

2.1. Задания для оценки освоения МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

2.1.1 ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ

Спецификация

Входной контроль проводится с целью определения готовности обучающихся к освоению междисциплинарного курса, базируется на модулях предшествующих изучению данного междисциплинарного курса:

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

- ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

- ПМ 07 Выполнение работ по профессии Повар

По результатам входного контроля планируется осуществление в дальнейшем дифференцированного и индивидуального подхода к обучающимся. При низком уровне знаний проводятся корректирующие курсы, дополнительные занятия, консультации.

Входной контроль

1. Отличительные особенности холодных блюд от холодных закусок

1. их подают обычно с гарниром они более сытные
2. имеют меньше выход
3. они ни чем не отличаются
4. чаще всего их подают без гарнира и соуса

2. Температура подачи холодных блюд и закусок

1. 15-17 С
2. 9-10 С
3. 12-14 С
4. 65-70 С

3. Когда подают холодные блюда и закуски

1. в меню завтрака
2. в меню обеда
3. в меню ужина
4. в начале приема пищи, на завтрак и ужин они могут быть

самостоятельным блюдом

4. Какую посуду используют для отпуска горячих закусок

1. креманки, салатники, кокотницы
2. мелкие столовые тарелки, креманки, коконницы
3. порционные сковороды, кроншелях, кокотницах.
4. креманки, салатники, мелкие закусочные тарелки

5. Срок хранения салатов из вареных овощей

1. 30 мин
2. 1 час
3. 15 мин
4. 40 мин

6. Какие виды рыбы для холодных закусок не вымачиваются.

1. Кета, лосось, семга соленые.
2. Семга, сельдь, кета соленые.
3. Кета, треска соленая, соленая.

7. Назовите последовательность операций при приготовлении рыбы под маринадом.

1. Жарка рыбы, заливание горячим маринадом, охлаждение.
2. Жарка рыбы, кипячение с маринадом, охлаждение.
3. Жарка рыбы, заливание холодным маринадом, охлаждение.

8. К какой закуске рекомендуется подать лимон?

1. Куры жареные, кета, шпроты.
2. Кролик отварной, семга, устрицы.
3. Лосось, устрицы, семга.

9. Срок хранения бутербродов?

1. 15 минут.
2. 30 минут.
3. 40 минут.

10. В какие блюда добавляют майонез?

1. Салат мясной, салат рыбный, салат столичный.
2. Яйца под майонезом, икра грибная, салат мясной.
3. Салат из капусты, рыбный салат, яйца фаршированные.

11. Указать, по какому признаку классифицируются машины и механизмы, используемые на предприятиях общественного питания:

1. По назначению обрабатываемого продукта.
2. По виду обрабатываемого продукта.

12. Указать, на какие группы подразделяется механическое оборудование, используемое на предприятиях общественного питания:

1. Многофункциональное.
2. Неавтоматическое.
3. Полуавтоматическое.
4. Автоматическое.

13. Выбрать неосновные материалы, использующиеся для изготовления машин предназначенные для предприятий общественного питания?

1. Сталь.
2. Чугун.
3. Алюминий.
4. Медь.
5. Хром.
6. Никель
7. Цинк

14. Назовите основные части и детали машин, эксплуатируемые на предприятиях общественного питания:

1. Передаточный механизм.
2. Основа.
3. Станина.
4. Корпус машины.
5. Рабочая камера.
6. Рабочие органы.

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

2.1.2 Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе повседневной учебной работы по междисциплинарному курсу МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Данный вид контроля должен стимулировать стремление к

систематической самостоятельной работе по изучению программы курса, овладению профессиональными и общими компетенциями, позволяет отслеживать положительные и отрицательные результаты планировать предупреждающие/ корректирующие мероприятия.

Формы текущего контроля:

ТЕСТИРОВАНИЕ

1. Подобрать ингредиенты для канapé с ржаным хлебом:

- а) масло, огурец, сыр, помидор
- б) ветчина, помидор, свежий огурец, лимон
- в) сельдь, лук, соленый огурец, яйцо
- г) масло сыр, виноград, маслина

2. Срок реализации канapé:

- а) 6 часов
- б) 12 часов
- в) 18 часов
- г) 30 минут

3. Волованы готовят из теста:

- а) бисквитного
- б) песочного
- в) слоёного
- г) заварного

4. Чтобы заливное освободить от формы следует:

- а) нагреть
- б) охладить
- в) опустить в кипяток на 3 секунды
- г) опустить в кипяток на 3 минуты

5. Ланспик - это:

- а) мясной концентрированный бульон;
- б) рыбный концентрированный бульон;
- в) рыбный бульон с желатином;
- г) мясной бульон с желатином.

6. Как называется курица фаршированная

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;

г) шофруа?

7. Для приготовления рыбы заливной рыбу:

- а) тушат
- б) жарят
- в) запекают
- г) варят

8. Назовите ассортимент сложных холодных блюд из птицы:

- а) паштет из курицы, чахохбили, рагу
- б) цыпленок табака, медальоны из грудки, паштет из курицы
- в) котлеты пожарские, паштет из курицы, птица по-столичному
- г) паштет из курицы, галантин, медальоны из грудки

9. Для приготовления этого холодного блюда используют головы и ноги животных:

- а) салат
- б) студень
- в) заливное
- г) паштет

10. В сложных холодных блюдах паштеты при выпечке, образуя пространство между начинкой и тестом заполняют:

- а) сиропом
- б) бульоном
- в) маслом
- г) желе

11. Чтобы вкус вина при приготовлении сложных холодных блюд и соусов не был резким, его:

- а) разводят
- б) кипятят
- в) охлаждают
- г) настаивают

12. Это наиболее популярные закуски французской кухни, их подают не только как закуску, но и как лёгкое основное блюдо:

- а) рулеты (террины)
- б) салаты
- в) паштеты
- г) муссы

13. На основе майонеза с добавлением кетчупа готовят соус:

- а) томатный
- б) красный основной,
- в) коктейльный
- г) соус винегрет

14. На основе майонеза с добавлением соленых огурцов готовят соус:

- а) татарский
- б) польский
- в) коктейльный
- г) сухарный

15. На основе майонеза с добавлением чеснока готовят соус:

- а) чесночный
- б) татарский
- в) голландский
- г) коктейльный

16. Как называется сложный соус, который носит название местности во Франции:

- а) майонез
- б) кетчуп
- в) вустерский
- г) провансаль

17. Подберите сложный холодный соус к мясу заливному:

- а) соус винегрет
- б) вустерский
- в) соус хрен
- г) маринад овощной

18. Подберите сложный холодный соус к ростбифу холодному:

- а) соус винегрет
- б) майонез
- в) вустерский
- г) маринад овощной

19. Подберите сложный холодный соус к рыбе жаренной холодной:

- а) соус винегрет
- б) вустерский
- в) майонез
- г) маринад овощной

20. Подберите сложный холодный соус к рыбе отварной холодной:

- а) майонез
- б) вустерский
- в) соус винегрет
- г) маринад овощной

21. К сложным холодным соусам относятся:

- а) майонез, винегрет, татарский
- б) голландский, маринад овощной, соевый соус
- в) мадера, польский, соус хрен
- г) майонез, сметанный, молочный

22. На его основе готовят холодные соусы: татарский, чесночный, пикантный и другие:

- а) вино
- б) сыр
- в) сметана
- г) майонез

23. Соус майонез приготавливают на основе:

- а) сырых яиц;
- б) сырых белков;
- в) сырых желтков.

РЕФЕРИРОВАНИЕ

Реферат входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначается для итогового контроля оценки умений и знаний, обучающихся 2 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Рефераты являются формой самостоятельной работы обучающихся и оформляются после изучения соответствующих тем.

Время выполнения: 4 часа

Темы рефератов

№	Темы рефератов	Тема
1	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд	1.1 Холодные блюда и закуски. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Значение их в питании. Сложные холодные соусы
2	Варианты оформления салатов из свежих овощей	3.1 Общие правила приготовления и оформления салатов. Ассортимент и технологический процесс приготовления салатов из свежих овощей
3	Санитарные нормы и правила при приготовлении салатов с использованием сельскохозяйственной птицы	3.3 Процесс приготовления салатов с использованием сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика
4	Ассортимент салатов с использованием рыбы и нерыбных продуктов моря	3.4 Технология приготовления сложных салатов с использованием

		рыбы и нерыбных продуктов моря
5	Приготовление, ассортимент национальных салатов России и уральского регион	3.7 Национальные салаты России и уральского региона
6	Приготовление щербетов и икры, ассортимент	4.3 Организация процесса приготовления сложных холодных закусок с использованием огурцов, разных овощей и грибов. Приготовление щербетов и икры.
7	Ассортимент, приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря	Тема 5 Организация приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря.
8	Ассортимент, приготовление холодных блюд из мяса, мясной гастрономии и субпродуктов	Тема 6 Организация приготовления холодных блюд из мяса, мясной гастрономии и субпродуктов
9	Ассортимент, приготовление сложных холодных блюд из птицы	Тема 7 Организация приготовления холодных блюд из птицы.
10	Ассортимент, приготовление сложных холодных блюд из яиц, сыра, творога	Тема 8 Организация приготовления сложных холодных блюд из яиц, сыра и творога.
11	Ассортимент, приготовление заливных блюд	Тема 10 Организация приготовления сложных заливных блюд.

Подготовленный реферат позволяет проверить следующие знания:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов

Традиционно композиция реферата имеет следующие компоненты:

1. Введение
2. Основная часть (2/3 от всего объема).
3. Заключение.
4. Список литературы.
5. Приложение.

При подготовке реферата «Ассортимент и приготовление салатов из свежих овощей» необходимо обратить внимание на следующие моменты:

- Размышляя над актуальностью выбранной темы, уделите внимание значению салатов в питании и удельному весу в продукции предприятий общественного питания. Дайте краткую характеристику использованной литературы с точки зрения полноты освещения в ней избранной вами темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.
- В основной части реферата осветите теоретический материал, представленные в следующих источниках:

- В заключении сделайте выводы.

Реферат должен быть правильно и аккуратно оформлен, в тексте не должно быть стилистических и грамматических ошибок. Работа выполняется на вертикально расположенных листах. Все страницы реферата, исключая титульный лист, нумеруются арабскими цифрами. Номер проставляется внизу в центре страницы. Объем реферата в среднем 10 – 15 страниц формата А4, набранных на компьютере шрифтом TimesNewRoman, 14 кегль, 1,5 интервал; поля: левое – 3 см., верхнее и нижнее – 2 см., правое 1 см.

Критерии оценки

Оценка **«отлично»** выставляется, если всесторонне обоснована актуальность выбранной темы. В основной части дан всесторонний анализ изученной литературы по теме исследования; анализ отличается самостоятельностью, умением анализировать разные подходы и точки зрения. Студент смог показать собственную позицию по отношению к изученной проблеме. Структура реферата выстроена в строгой логической последовательности. В заключении сделаны выводы по проблеме. Правильно оформлен список литературы. При выступлении студент использовал наглядные средства, грамотно представил изученный материал, отвечает на вопросы.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если соблюдаются все вышеперечисленные требования, но оценка снижается, если недостаточно грамотно описывается изученная проблема, не используются наглядные средства.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если соблюдаются не все требования. Студент слабо отвечает на вопросы, не знает материал реферата.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент не сумел продемонстрировать знания основных теоретических вопросов по проблеме, не отвечал на вопросы.

ДОКЛАДЫ, СООБЩЕНИЯ

Доклад входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначается для рубежного контроля оценки умений и знаний обучающихся 2 курса специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Доклад может быть заслушан на теоретическом или практическом занятии как итог самостоятельной работы обучающихся после изучения соответствующих вопросов.

Время на подготовку: 2 часа

Время выступления: 7 мин

Темы докладов

№	Темы докладов	Тема
1	Риски в области безопасности процессов приготовления бутербродов и закусок из хлеба.	Тема 2 Приготовление бутербродов и закусок из хлеба.
2	Риски в области безопасности процессов приготовления закусок для банкета фуршет с использованием выпечных изделий	2.3 Закуски для банкета фуршет с использованием выпечных изделий.
3	Декорирование блюд сложными холодными соусами	4.1 Классификация, ассортимент и технология приготовления сложных холодных блюд, закусок и соусов

Подготовленный доклад позволяет проверить следующие знания, а также степень сформированности общих компетенций и коммуникативных навыков:

знать:

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции;

Текст доклада выстраивается по основным положениям исследовательской работы и отражает значимые моменты введения, теоретический материал и данные практической деятельности, результаты исследования и выводы.

При подготовке доклада «Риски в области безопасности процессов приготовления» необходимо обратить внимание на следующие моменты:

- Работая над Введением и определяя актуальность выбранной темы, следует подумать, как процесс приготовления влияет на качество готовой кулинарной продукции. Определите актуальность исследования, поставьте задачи.
- В основной части доклада осветите необходимые теоретические положения.

Помимо обязательных источников, необходимо использовать дополнительные, которыми являются научные статьи.

- В заключении сделайте выводы.

Длительность выступления с докладом обычно не превосходит 10 минут. Потому при подготовке доклада из текста работы отбирается самое главное. Для успешного выступления следует заучить значение всех определений, которые употребляются в докладе. Необходимо заблаговременно приготовить необходимый иллюстративный материал (презентацию раздаточный материал, схемы, диаграммы т.д.).

Критерии оценки

Оценка **«отлично»** выставляется, если всесторонне обоснована актуальность выбранной темы. В основной части дан всесторонний анализ изученной литературы по теме исследования; анализ отличается самостоятельностью, умением анализировать, разные подходы и точки зрения. Студент смог показать собственную позицию по отношению к изученной проблеме. Структура реферата выстроена в строгой логической последовательности. В заключении сделаны выводы по проблеме. Правильно оформлен список литературы. При выступлении студент использовал наглядные средства, грамотно представил изученный материал, отвечает на вопросы.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если соблюдаются все вышеперечисленные требования, но оценка снижается, если

недостаточно грамотно описывается изученная проблема, не используются наглядные средства.

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется, если соблюдаются не все требования. Студент слабо отвечает на вопросы, не знает материал реферата.

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется, если студент не сумел продемонстрировать знания основных теоретических вопросов по проблеме, не отвечал на вопросы.

КОНТРОЛЬНЫЕ РАБОТЫ

Тема 02.01.01.

Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Контрольная работа №1

По теме: Приготовление салатов и закусок с использованием огурцов, разных овощей и грибов

Теоретический вопрос: Ассортимент технология приготовления салатов с использованием огурцов, разных овощей и грибов

Задачи:

1. Выписать продукты для приготовления 60 порций салата «Весна» в апреле, выходом одной порции 150 г по II колонке Сборника рецептур.
2. Найти количество продуктов для приготовления 15 порций салата из сырых овощей в феврале, если выход одной порции 100 г, по I колонке Сборника рецептур.

Контрольная работа № 2

Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

Теоретический вопрос: Ассортимент и технология приготовления холодных блюд из рыбы

Задачи:

1. Какое количество муксуна неразделанного без головы, с кожей и костями потребуется для 40 порций рыбы с картофельным салатом, если выход рыбы на одну порцию составляет 70 г?
2. Найти количество продуктов для приготовления 45 порций сельди с гарниром, разделанной на филе, по U колонке Сборника рецептур, в ноябре, если используется сельдь соленая целая средних размеров

РЕШЕНИЕ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

Расчет в задачах сводится к определению массы нетто, так как для

гастрономических товаров масса нетто - это и есть выход готового изделия.

Все задачи решаются с помощью таблицы «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий».

Большинство рецептов на салаты и винегреты рассчитано на выход 1000 г, что дает возможность определять наиболее подходящую норму отпуска блюд с учетом потребностей на эту продукцию. Наиболее рациональная норма отпуска салатов составляет 100-150 г.

Примеры решения типовых задач

Пример 1 (на определение массы брутто гастрономических товаров)

Определить массу брутто сыра голландского для 40 порций выходом одной порции 75 г.

Решение:

1. Согласно таблице «Расчет сырья и выхода гастрономических изделий» Сборника рецептов определяем вес брутто сыра для 40 порций:

$$0,075 \cdot 40 = 3,0 \text{ кг.}$$

Ответ. Масса брутто сыра голландского 3,0 кг.

Пример 2 (на определение массы нетто выхода гастрономических товаров)

Определить массу очищенного филе из 3 кг крупной соленой целиком сельди.

Решение

1. Находим процент отходов и потерь при холодной обработке крупной соленой целиком сельди на филе по таблице Сборника рецептов. Он составляет 33 %.

2. Определяем массу филе из 3 кг крупной соленой целиком сельди по формуле (2):

$$\text{масса нетто} = 6,5 (100-33) / 100 = 5,0 \text{ кг}$$

Ответ. При разделке 3 кг сельди получится 2,01 кг филе.

Задачи:

1. Сколько потребуется сыра пошехонского для приготовления 15 порций бутербродов с выходом одной порции 20 г?

2. Сколько потребуется окорока тамбовского сырокопченого для приготовления 160 порций бутербродов, если выход одной порции 25 г?

3. Какое количество колбасы «Московской» потребуется, чтобы приготовить 30 порций колбасы с зеленым горошком выходом одной порции 75 г?

4. Сколько потребуется горбуши соленой потрошенной с головой, чтобы приготовить 100 порций закуски выходом одной порции 30 г?

5. Определить количество сельди неразделанной холодного копчения мелкого размера для приготовления 80 порций филе сельди выходом 50 г.

6. Определить массу разделанного окорока «Воронежского» копчено-вареного, если масса брутто 16 кг.
7. Определить массу отходов, полученных при разделке окорока «Сибирского» сырокопченого, если масса брутто 31,3 кг.
8. Определить количество брынзы для приготовления 27 порций брынзы с овощами, если выход брынзы на одну порцию 75 г.
9. Найти количество ветчины в форме для приготовления 90 порций выходом 100 г.

ВОПРОСЫ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Рубежный контроль охватывает содержание нескольких тем. Количество контрольных точек определяется рабочей программой профессионального модуля и включает:

Тема 02.01.01. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Тема 02.01.02

Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Теоретические вопросы дифференцированного зачета

Тема 02.01.01. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции

1. Значение холодных блюд и закусок в питании. Современные требования к оформлению. Классификация.
2. Приготовление и отпуск бутербродов. Ассортимент, оформление, требования к качеству, температурный и санитарный режим.
3. Приготовление гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
4. Приготовление салатов из сырых овощей. Ассортимент, оформление, отпуск, требования к качеству, температурный и санитарный режим.
5. Приготовление салатов из вареных овощей. Ассортимент, оформление, отпуск, требования к качеству, температурный и санитарный режим.
6. Приготовление винегретов, ассортимент, оформление, отпуск, требования к качеству, температурный и санитарный режим.
7. Приготовление салатов с использованием мяса и мясопродуктов. Отпуск, требования к качеству, температурный

- и санитарный режим.
8. Приготовление салатов с использованием сельскохозяйственной птицы. Отпуск, требования к качеству, температурный и санитарный режим.
 9. Приготовление салатов с использованием рыбы. Отпуск, требования к качеству, температурный и санитарный режим.
 10. Приготовление и отпуск холодных закусок с использованием баклажан, помидор, сладкого перца. Требования к качеству, температурный и санитарный режим.
 11. Холодные блюда и закуски из рыбной гастрономии. Ассортимент, отпуск, требования к качеству, температурный и санитарный режим.
 12. Холодные блюда и закуски из сельди. Ассортимент, отпуск, требования к качеству, температурный и санитарный режим.
 13. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из жареной и отварной рыбы. Требования к качеству, температурный и санитарный режим.
 14. Холодные блюда и закуски из морепродуктов. Приготовление, оформление, отпуск, требования к качеству, температурный и санитарный режим.
 15. Приготовление и отпуск закусок из овощей и грибов. Ассортимент, требования к качеству, температурный и санитарный режим.
 16. Холодные блюда и закуски из мясной гастрономии. Ассортимент, приготовление, отпуск. Требования к качеству, температурный и санитарный режим.
 17. Приготовление и отпуск холодных мясных блюд и закусок /ростбиф, ассорти мясное, паштет из печени/. Оформление, требование к качеству, температурный и санитарный режим.
 18. Приготовление заливных блюд из мяса и студней. Оформление, требования к качеству, температурный и санитарный режим.
 19. Приготовление и отпуск холодных блюд из отварного мяса. Ассортимент, оформление, требования к качеству, температурный и санитарный режим.
 20. Приготовление и отпуск фаршированной курицы /галантина и поросенка; сыра из птицы и дичи/. Оформление, требования к качеству, температурный и санитарный режим.
 21. Приготовление и отпуск холодных блюд из птицы и закусок из сыра. Требования к качеству. температурный и санитарный режим.
 22. Приготовление и отпуск рулетов из птицы. Ассортимент,

- оформление, отпуск, температурный и санитарный режим.
23. Приготовление и отпуск рулетов из мяса и мясопродуктов. Ассортимент, оформление, отпуск, требования к качеству, температурный и санитарный режим.
 24. Приготовление и отпуск заливных блюд. Ассортимент, оформление, отпуск, требования к качеству, температурный и санитарный режим.
 1. Назначение, расположение, режим работы, холодного цеха.
 2. Обеспечение соблюдения последовательности технологического процесса в холодном цехе.
 3. Ассортимент сложной холодной кулинарной продукции холодного цеха.
 4. Порядок подбора и размещения оборудования в холодном цехе.
 5. Оснащение холодного цеха кухонной посудой и инвентарем.
 6. Температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов.
 7. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика.
 8. Вспомогательные торговые помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы.
 9. Сервис-бар: понятие, назначение, характеристика.
 10. Оборудование залов. Современные требования к мебели.
 11. Требования к освещению, вентиляции, цветовому оформлению залов.
 12. Методы и формы обслуживания, их характеристика.
 13. Требования к обслуживающему персоналу.
 14. Столовые посуда, приборы: назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде и приборам.
 15. Фарфоровая, фаянсовая посуда: виды, назначение, характеристика.
 16. Использование посуды из аркопала, аркорока, и других современных материалов, ассортимент.
 17. Стеклоянная и хрустальная посуда: виды, назначение, характеристика.
 18. Металлическая посуда: виды, назначение, характеристика, правила ухода за ней.
 19. Керамическая посуда: виды, назначение, характеристика.
 20. Деревянная посуда: виды, назначение, характеристика.
 21. Пластмассовая посуда и посуда одноразового использования: виды, назначение, характеристика.

22. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.
23. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика.
24. Последовательность подачи блюд и напитков.
25. Подача продукции сервис-бара.
26. Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температурному режиму подачи сложной холодной кулинарной продукции.
27. Методы подачи блюд: французский («в обнос»), английский (с применением подсобного столика), русский (с использованием элементов самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный.
28. Последовательность и правила подачи сложной холодной кулинарной продукции.
29. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов.
30. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложной холодной кулинарной продукции, соусов.

Тема 02.01.02

Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции

1. Классификация механического оборудования по различным признакам: по технологическому (функциональному) назначению, по виду обрабатываемых продуктов, по принципу действия, по степени автоматизации.
2. Выбор механического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.
3. Универсальные приводы и УКМ для мясного цеха: назначение, виды, устройство, принцип действия, комплектация, правила техники безопасности.
4. Машины и механизмы для измельчения и перемешивания мяса: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила сборки и техники безопасности, отличительные особенности
5. Машины и механизмы для рыхления и нарезки мяса: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила техники безопасности.
6. Котлетоформовочные и другие машины и механизмы для обработки мяса: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила техники безопасности.

7. Рыбоочистительные и другие машины и механизмы для обработки рыбы: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила техники безопасности.

8. Опалочные горны: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила техники безопасности

ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННЫЕ ЗАДАЧИ

1. Сколько потребуется сыра пошехонского для приготовления 15 порций бутербродов с выходом одной порции 20 г?
2. Сколько потребуется окорока тамбовского сырокопченого для приготовления 160 порций бутербродов, если выход одной порции 25 г?
3. Какое количество колбасы «Московской» потребуется, чтобы приготовить 30 порций колбасы с зеленым горошком выходом одной порции 75 г?
4. Сколько потребуется горбуши соленой потрошеной с головой, чтобы приготовить 100 порций закуски выходом одной порции 30 г?
5. Определить количество сельди неразделанной холодного копчения мелкого размера для приготовления 80 порций филе сельди выходом 50 г.
6. Определить массу разделанного окорока «Воронежского» копчено-вареного, если масса брутто 16 кг.
7. Определить массу отходов, полученных при разделке окорока «Сибирского» сырокопченого, если масса брутто 31,3 кг.
8. Определить количество брынзы для приготовления 27 порций брынзы с овощами, если выход брынзы на одну порцию 75 г.
9. Найти количество ветчины в форме для приготовления 90 порций выходом 100 г.
10. Какое количество муксуна неразделанного без головы, с кожей и костями потребуется для 40 порций рыбы с картофельным салатом, если выход рыбы на одну порцию составляет 70 г?
11. Выписать продукты для приготовления 60 порций салата Весна в апреле выходом одной порции 150 г по II колонке Сборника рецептур.
12. Найти количество продуктов для приготовления 15 порций салата из сырых овощей в феврале, если выход одной порции 100 г, по I колонке Сборника рецептур.
13. Выписать продукты по весу нетто для приготовления салата мясного в январе, если поступила говядина II категории весом 25 кг, по I колонке Сборника рецептур. __
14. Определить количество продуктов для приготовления салата

Столичного в мае, если поступила курица потрошенная I категории весом 8 кг, по I колонке Сборника рецептов.

15. Выписать продукты для 160 порций языка заливного по I колонке Сборника рецептов, если используется охлажденный говяжий язык.
16. Найти количество продуктов для приготовления 45 порций сельдис гарниром, разделанной на филе, по U колонке Сборника рецептов, в ноябре, если используется сельдь соленая целая средних размеров.
17. Какое количество продуктов необходимо для приготовления 46 порций рыбы под маринадом (по III колонке Сборника рецептов)?
18. . Определить количество продуктов для 60 порций яйца под майонезом с гарниром по I колонке Сборника рецептов.
19. Определить количество яиц, необходимых для приготовления 56 порций рубленых яиц с маслом и луком, выходом одной порции 150 г, если использовалось яйцо отборное весом 60 г.
20. Сколько порций салата из моркови можно приготовить в марте по II колонке Сборника рецептов выходом одной порции 100 г, если используется 7 кг моркови?

3 КОНТРОЛЬ ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

3.1. Общие положения

Предметом оценки по учебной/производственной практике являются:

- 1) профессиональные и общие компетенции;
- 2) практический опыт и умения.

Оценка по практике выставляется на основании отчета по учебной/производственной практике, содержащем задание на практику и аттестационный лист с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время учебной/производственной практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила учебная/производственная практика.

3.2. Требования к Отчету по учебной/производственной практике

Требования к Отчету по учебной/производственной практике представлены в Методических указаниях по практике.

4 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

I ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

II ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Типовой вариант

Задание 1

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3; ОК1 -9

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологической картой.
3. Время выполнения задания – 3 ч.

Текст задания:

Приготовить:

1 порцию блюда – салат «Весна» (по 1 колонке сборника рецептур)

1 порцию блюда – галантин из рыбы с соусом хрен (по 1 колонке сборника рецептур)

- произвести расчет сырья в соответствии с заданием;
- организовать технологический процесс и рабочее место;
- обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;
- организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы);

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Ша УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания 30

Время выполнения каждого задания: 3ч.

Оборудование:

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- холодильные шкафы;
- производственные столы;
- стеллажи
- моечные ванны;
- мясорубка;
- универсальная кухонная машина;
- инструменты и приспособления;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы.

Литература для учащегося: ...

ШБ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Таблица 4.1

Код и наименование компетенции (ПК и ОК)	Основные показатели оценки результатов	Оценка (да/нет)
Ход выполнения задания		
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	- организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок - выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок - организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с технологическими документами - выполнение требований	

	<p>безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок - оценка качества канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>-1 организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (подбор инвентаря, оборудования) - выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы - организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и</p>	

	<p>технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы 	
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных холодных соусов - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных соусов - организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных соусов - оценка качества сложных холодных соусов 	

ПРИЛОЖЕНИЯ

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»
Многопрофильный колледж

Направление подготовки «Профессиональное обучение, информационные
технологии и сервис»

ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК-2.1,
ПК-2.2, ПК-2.3; ОК-1 – 9

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологической картой.
3. Время выполнения задания – 3 ч.

Текст задания:

Приготовить:

1 порцию блюда – салат «Весна» (по 1 колонке сборника рецептов)
1 порцию блюда – галантин из рыбы с соусом хрен (по 1 колонке
сборника рецептов)

- произвести расчет сырья в соответствии с заданием;
- организовать технологический процесс и рабочее место;
- обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;
- организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы);

Составили:

М.А. Ильина _____

И.В. Авдюшина _____

«__» _____ 201 г.