

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. 03 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции
Программы подготовки специалистов среднего звена
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания
(базовой подготовки)**

Магнитогорск, 2018

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
Сферы обслуживания
Председатель

 *И.В. Авдюшина*
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. Авдюшина
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. 03 Организация процесса
приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.....	12
3. Контроль приобретения практического опыта. Оценка по учебной и производственной практике.....	47
4. Контрольно-оценочные средства для экзамена (квалификационного).....	65
Лист регистрации изменений и дополнений.....	73
Приложения.....	74

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

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

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1.1 ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Таблица 1.1

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»	Дифференцированный зачет Дифференцированный зачет
Учебная практика	зачет
Производственная практика (по профилю специальности)	зачет
ИМ	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	Показатели оценки результата
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p>ОПОР 3.1.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных супов</p> <p>ОПОР 3.1.2 Выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных супов</p> <p>ОПОР 3.1.3 Организация технологического процесса приготовления сложных супов в соответствии с технологическими документами</p> <p>ОПОР 3.1.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов</p> <p>ОПОР 3.1.5 Оценка качества сложных супов</p>
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>ОПОР 3.2.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных горячих соусов (подбор инвентаря, оборудования)</p> <p>ОПОР 3.2.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных горячих соусов</p>

	<p>ОПОР 3.2.3 Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов в соответствии с технологическими документами</p> <p>ОПОР 3.2.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов</p> <p>ОПОР 3.2.5 Оценка качества сложных горячих соусов</p>
<p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>ОПОР 3.3.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>ОПОР 3.3.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>ОПОР 3.3.3 Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с технологическими документами</p> <p>ОПОР 3.3.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>ОПОР 3.3.5 Оценка качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>
<p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и</p>	<p>ОПОР 3.4.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления</p>

сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>сложных блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p>ОПОР 3.4.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>ОПОР 3.4.3 Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с технологическими документами</p> <p>ОПОР 3.4.4 Выполнение требований безопасного использования производственного оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>ОПОР 3.4.5 Оценка качества сложных блюд из рыбы, мяса и птицы</p>
--	--

Таблица 1.3

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>ОПОР 1.1 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей профессии</p> <p>ОПОР 1.2 Планирует получение дополнительных навыков в рамках своей будущей профессии.</p> <p>ОПОР 1.3 Анализирует свои способности и возможности в профессиональной деятельности в процессе собеседования с работодателем, педагогическим работником, руководителем практики.</p> <p>ОПОР 1.4 Составляет резюме.</p>

	ОПОР 1.5 Составляет портфолио работ и достижений в соответствии с установленными требованиями.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	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.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	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.
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	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.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОПОР 5.1 Использует средства информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. ОПОР 5.2 Применяет специализированное программное обеспечение при решении профессиональных задач. 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 личностного 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 компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	Задания для проверки
ПК 3.1 ОК 1-2 ПК 3.2-3.4 ОК 3-9	ОПОР 3.1.1- ОПОР 3.1.5 ОПОР 3.2.1- ОПОР 3.2.5 ОПОР 3.3.1 - ОПОР 3.3.5 ОПОР 3.4.1 - ОПОР 3.4.5 ОК.1-ОК.9	<ul style="list-style-type: none"> - Организовать рабочее место по приготовлению горячих блюд; - Произвести расчет сырья для приготовления горячих блюд, оформить технологические карты; - Приготовить горячие блюда - Провести оценку качества готовых горячих блюд по органолептическим показателям; -Презентовать приготовленные блюда

1.2.2 Требования к курсовому проекту как части экзамена квалификационного

Показатели оценки выполнения и защиты курсовой работы

Таблица 1.5

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Показатели оценки результата
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p>ОПОР 3.1.1 владение навыками организации технологического процесса и рабочих мест по приготовлению сложных супов (подбор инвентаря, оборудования)</p> <p>ОПОР 3.1.2 выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных супов</p> <p>ОПОР 3.1.3 владение навыками технологического процесса</p>

	<p>приготовления сложных супов в соответствии с технологическими документами ОПОР 3.1.4 выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов ОПОР 3.1.5 владение навыками оценки качества сложных супов</p>
<p>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>ОПОР 3.2.1 владение навыками организации технологического процесса и рабочих мест по приготовлению сложных горячих соусов (подбор инвентаря, оборудования) ОПОР 3.2.2 выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных горячих соусов ОПОР 3.2.3 владение навыками технологического процесса приготовления сложных горячих соусов в соответствии с технологическими документами ОПОР 3.2.4 выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов ОПОР 3.2.5 владение навыками оценки качества сложных горячих соусов.</p>
<p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>ОПОР 3.3.1 владение навыками организации технологического процесса и рабочих мест по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра.(подбор инвентаря, оборудования) ОПОР 3.3.2 выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра ОПОР 3.3.3 владение навыками технологического процесса</p>

	<p>приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с технологическими документами ОПОР 3.3.4 выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ОПОР 3.3.5 владение навыками оценки качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>
<p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>ОПОР 3.4.1 владение навыками организации технологического процесса и рабочих мест по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (подбор инвентаря, оборудования) ОПОР 3.4.2 выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ОПОР 3.4.3 владение навыками технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с технологическими документами ОПОР 3.4.4 выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ОПОР 3.4.5 владение навыками оценки качества сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>

2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Основной целью оценки МДК «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» является оценка умений и знаний.

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

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

У2 принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У3 проводить расчеты по формулам;

У4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

У5 выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У6 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У7 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

знать:

31 ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

32 классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

33 классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

34 методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- 35 принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- 36 требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- 37 требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- 38 основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- 39 методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 310 варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- 311 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- 312 ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- 313 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- 314 правила соусной композиции горячих соусов;
- 315 температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- 316 варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- 317 варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- 318 правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- 319 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 320 технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- 321 технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- 322 гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- 323 органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- 324 правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- 325 технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- 326 правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- 327 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- 328 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- 329 варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- 330 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- 331 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- 332 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 333 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- 334 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- 335 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устный опрос (групповой индивидуальный), решение задач, анализ ситуаций, комбинированный контроль (сочетание устного и письменного контроля), дискуссии, контроль самостоятельной работы студентов, лабораторные и практические работы, контрольная работа, защита курсовой работы (приготовление фирменных блюд).

Таблица 2.1

Паспорт оценочных средств

№	Контролируемые разделы (темы) МДК*	Контролируемые умения, знания	Контролируемые компетенции	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Тема 03.01.01. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	У1-У7; 31-3 35	ПК 3.1- 3.4	Входной контроль (Тест) Контрольные работы: 1.«Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции: супов» 2.«Приготовление сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья» 3.«Приготовление сложных блюд из мяса» Контрольная работа № 4 Курсовая работа Тестирование Реферирование	Вопросы дифференцированного зачета Задание для зачета по учебной и производственной практике билеты квалификационного экзамена
2					
2	Тема 03.01.02	У4, 319, 331, 332, 333,	ПК 3.1-3.4	Входной	

	Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	334, 335		контроль(тест) Тесты	
--	---	----------	--	-------------------------	--

Типовые задания для оценки освоения МДК

2.2. Задания для оценки освоения

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Тема 03.01.01.

Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции

2.2.1 ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ

Спецификация

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

-ПМ 07. Выполнение работ по профессии повар

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

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

Примеры заданий входного контроля

1. Последовательность операций технологического процесса обработки овощей:

1. прием, взвешивание, мойка, нарезка, сортировка.
2. сортировка, взвешивание, мойка, нарезка, очистка.
3. приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка,

промывание, нарезка.

2. Простые формы нарезки картофеля:

1. брусочки, соломка, кубики, ломтики, шарики.
2. кубики, дольки, кружочки, ломтики, спираль, брусочки.
3. соломка, брусочки, кубики, ломтики, кружочки.

3. Последовательность операций обработки чешуйчатой рыбы:

1. снятие чешуи, удаление плавников, потрошение, удаление головы, разделка рыбы, приготовление полуфабрикатов.

2. снятие чешуи, удаление плавников, потрошение, удаление головы, промывание, разделка рыбы, приготовление полуфабрикатов.

3. потрошение, удаление плавников, промывание, удаление головы, разделка рыбы, приготовление полуфабрикатов.

4. Какие полуфабрикаты готовятся из рубленной массы рыбы:

1. котлеты, биточки, шницеля, рулеты, зразы, тельное, тефтели, фрикадельки.

2. котлеты, шницели, рыба «фри» зразы донские, тельное, тефтели.

3. котлеты, биточки, шницели, зразы, тельное, рыба «Грилье», тефтели, фрикадельки.

5. Полуфабрикаты, приготовляемые из вырезки говядины:

1. филе, лангет, бефстроганов, ромштекс, поджарка, шашлык

2. филе, лангет, бефстроганов, ростбиф, шашлык, бифштекс

3. филе, лангет, бефстроганов, ростбиф, шницель, котлета отбивная.

6. Назвать компоненты, входящие в состав котлетной массы:

1. мясо, хлеб, соль, вода, молоко, перец, лук, яйцо.

2. мясо, молоко, хлеб, соль, перец, сало-сырец, лук.

3. мясо, хлеб, молоко, соль, перец.

7. Температура кипения воды?

1. 100 С

2. 200 С

3. 120 С

8. Как Вы считаете полуфабрикат это:

1. - пищевой продукт доведенный до готовности

2. - пищевой продукт не доведенный до готовности

9. Какие супы относятся к заправочным:

1. щи суточные, борщ флотский, рассольник

2. солянка грибная, суп крестьянский, окрошка

3. борщ московский, суп полевой, борщ холодный

10. Назовите ассортимент блюд из жареных овощей:

1. картофель жареный, перец фаршированный, крокеты, котлеты капустные, оладьи из тыквы, шницель из капусты, рагу из овощей.

2. картофель жареный, зразы картофельные, крокеты, шницель из капусты, запеканка овощная, пюре картофельное.

3. картофель жареный, зразы картофельные, крокеты, котлеты картофельные, морковные, шницель из капусты, кабачки, лук жареный, помидоры, баклажаны.

11. По характеру производства предприятия общественного питания подразделяются на:

- а) предприятия с полным циклом производства;
- б) специализированные предприятия общественного питания;
- в) универсальные предприятия общественного питания;
- г) стационарные предприятия общественного питания

12. Установите соответствие.

- | | |
|-----------------------------|------------------|
| 1. заготовочные цехи; | а) горячий; |
| | б) кондитерский; |
| 2. доготовочные цехи; | в) мясной; |
| | г) кулинарный; |
| 3. специализированные цехи. | д) холодный; |
| | е) овощной. |

13. Соусное отделение горячего цеха предназначено для приготовления:

- а) бульонов;
- б) гарниров;
- в) заправочных супов;

14. Напишите параметры микроклимата в горячем цехе.

- а) температура ... ;
- б) относительная влажность

15. Реализация готовой продукции на предприятиях общественного питания осуществляется...

- а) в собственном торговом зале;
- б) в магазине кулинарии;
- в) в вестибюле;
- г) во всех указанных местах.

16. Назовите виды меню:

- а) ... ;б) ... ;
- в) ... ;г) ... ;
- д) ... ;е)

17. Предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей:

- а) кафе;
- б) столовая;
- в) бар;
- г) закусочная.

18. При реализации температура горячих блюд (супов, соусов, напитков) должна быть:

- а) не менее 55°C;
- б) не менее 75°C;
- в) не менее 45°C;
- г) не менее 85°C.

19. Первоначальную позицию в меню ресторана занимают:

- а) напитки;
- б) супы;
- в) горячие закуски;
- г) холодные блюда и закуски.

20. Для подачи супов служит:

- а) баранчик;
- б) глубокая столовая тарелка;
- в) горшочек;
- г) десертная тарелка.

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. Данный вид контроля должен стимулировать стремление к систематической самостоятельной работе по изучению программы курса, овладению профессиональными и общими компетенциями, позволяет отслеживать положительные/отрицательные результаты и планировать предупреждающие/корректирующие мероприятия.

КОНТРОЛЬНЫЕ РАБОТЫ

Раздел 1

Спецификация

Контрольная работа входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначена для текущего контроля оценки умений и знаний обучающихся курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Контрольная работа 1

Тема

«Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции: супов»

Задания

1. Щи. Их характеристика, разновидности. Подготовка продуктов и приготовление щей из свежей и квашеной капусты, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
2. Борщи, их характеристика, разновидности. Способы подготовки свеклы для борщей. Приготовление борща с картофелем и без картофеля из свежей и квашеной капусты, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
3. Рассольники, их характеристика и разновидности. Подготовка продуктов, приготовление и отпуск рассольника и рассольника Ленинградского. Требования к качеству, сроки реализации.
4. Солянки, их характеристика и разновидности. Приготовление, отпуск, требования к качеству солянки сборной мясной, солянки домашней. Сроки реализации.
5. Супы-пюре, их характеристика, разновидности. Технологический процесс приготовления супов-пюре из овощей. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.

6. Прозрачные супы, их характеристика, разновидности. Технологический процесс приготовления. Подбор гарниров. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
7. Сколько расходуется весом брутто продуктов на 70 порций домашнего рассольника с говядиной 2 категории по варианту 2, в феврале месяце.
8. Сколько требуется продуктов весом брутто для приготовления 50 порций рассольника с уткой 1 категории по варианту 1 в мае месяце, если утки потрошены и огурцы маринованные (в стекло таре).
9. Сколько расходуется весом брутто продуктов на 70 порций домашнего рассольника с гусем 1 категории по варианту 1, в феврале месяце, если гуси потрошены.
10. Сколько расходуется мяса кур потрошенных 2 категории и овощей для варки бульона на 150 порций суп-лапша домашняя с курицей по варианту 1.
11. Сколько расходуется продуктов весом брутто в марте месяце для приготовления 40 порций ухи с судаком по варианту 1.
12. Сколько кг говяжьих костей требуется для 200 порций щей из свежей капусты по варианту 1.

Контрольная работа 2

Тема

«Приготовление сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»

Задания

1. Общие правила варки рыбы. Технологический процесс приготовления блюд из отварной рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
2. Общие правила припускания рыбы. Технологический процесс приготовления блюд из припущенной рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
3. Общие правила жарки рыбы во фритюре. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы жареной во фритюре. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
4. Общие правила тушения рыбы. Технологический процесс приготовления блюд из тушеной рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
5. Общие правила запекания рыбы. Технологический процесс приготовления блюд из запеченной рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
6. Общие правила жарки рыбы основным способом. Технологический процесс приготовления блюд из жареной рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.

7. Сколько потребуется свежего палтуса крупного и мелкого размера для приготовления 60 порций рыбы жареной, если предприятие работает по 1 колонке сборника рецептов блюд.
8. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 100 порций рыбы жареной по–ленинградски, если поступила рыба мелкого размера с головой, сезон-март в ресторане.
9. Определить количество окуня потрошеного с головой для приготовления 20 порций рыбы припущенной с соусом, если используются кругляши, предприятие работает по 1 колонке.
10. Сколько потребуется свежего палтуса крупного и мелкого для приготовления 60 порций рыбы жареной, если предприятие работает по 1 колонке сборника рецептов.
11. Определить расход продуктов для 100 порций отварной трески в томатном соусе:
 - А) если используется неразделанная треска;
 - Б) если для варки по варианту 1 используют чистое филе рыбы.
12. Определить сколько порций хека серебряного можно приготовить из 40,2 кг неразделанной рыбы, если вес одной порции-75г. и рыбу не пластуют.

Контрольная работа 3

Тема

«Приготовление сложных блюд из мяса»

1. Приготовление блюд из мяса отварного. Подбор соусов и гарниров к блюдам. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
2. Общие правила припускания мяса. Приготовление полуфабрикатов и блюд из припущенного мяса. Отпуск требования к качеству, сроки реализации.
3. Общие правила жарки мяса. Приготовление блюд из мяса жареного крупным куском. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
4. Приготовление блюд из мяса жареного порционным натуральным куском. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
Бифштекс приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Способы подачи.
5. Приготовление блюд из мяса жареного порционным панированным куском. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
6. Общие правила тушения мяса. Приготовление блюд из тушеного крупным и порционным куском. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
7. Сколько порций почек по-русски можно приготовить по первой колонке из 15,6 кг охлажденных говяжьих почек, если используется томат-паста с 30% сухих веществ.

8. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 100 порций филе натурального с жареным картофелем во фритюре, сезон-апрель.
9. Рассчитать массу «брутто» говядины 2 категории для приготовления 100 порций зраз отбивных, если предприятие работает по 2 колонке сборника рецептур.
10. Разделана говяжья полутуша 2 категории массой 150 кг. Определить, сколько порций бифштекса можно приготовить по 1 колонке сборника рецептур блюд.
11. В течение смены на предприятии было отпущено посетителям 100 порций лангета и 200 порций гуляша. Какое количество говядины 2 категории было израсходовано, если предприятие работает по 2 колонке.
12. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 50 порций антрекотов с картофелем в молоке, если поступила говядина 2 категории, сезон-май, предприятие работает по 1 колонке сборника рецептур.

Контрольная работа 4

Контрольная работа выполняется в письменном виде после изучения тем «Правила подачи сложной горячей кулинарной продукции», «Организация обслуживания приемов и банкетов».

Задания

1. Особенности банкета за столом с полным обслуживанием официантами
2. Особенности банкета с частичным обслуживанием официантами
3. Особенности организации банкета-фуршета
4. Особенности организации банкета-коктейля
5. Особенности организации комбинированных (смешанных) банкетов
6. Особенности организации банкета-чая
7. Подобрать посуду для подачи горячих закусок
8. Подобрать посуду для подачи супов, горячих соусов
9. Подобрать посуду для подачи блюд из рыбы
10. Подобрать посуду для подачи блюд из мяса и птицы
11. Подобрать посуду для подачи блюд из овощей,
12. Подобрать посуду для подачи блюд из грибов и сыра

Критерии оценки

Процент	Качественная оценка уровня подготовки
---------	---------------------------------------

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

3 РЕФЕРИРОВАНИЕ

Спецификация

Подготовка реферата способствует всестороннему знакомству с литературой по избранной теме, создает возможность комплексного использования приобретенных навыков работы с книгой, развивает самостоятельность мышления, умение на научной основе анализировать и делать выводы. Материал в реферате излагается с позиции автора исходного текста.

Темы рефератов

№	Темы рефератов
1	История развития национальной кухни
2	Поддача сложной горячей и горячей кулинарной продукции на банкете

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

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

КУРСОВАЯ РАБОТА

Примерная тематика курсовой работы.

1. Производство сложной кулинарной продукции для проведения тематического мероприятия (Рождество) в ресторане на 100 мест.
2. Производство сложной кулинарной продукции для проведения тематического мероприятия (Пасха) в ресторане на 150 мест.
3. Производство сложной кулинарной продукции для проведения тематического мероприятия (День Святого Валентина) в ресторане на 100 мест.
4. Производство сложной горячей кулинарной продукции при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами (Свадьба) в кафе на 75 мест.
5. Производство сложной холодной кулинарной продукции при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами (Юбилей) в ресторане на 200 мест.
6. Производство сложной кулинарной продукции при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами (День рождения) в детском кафе на 50 мест.

7. Производство сложной кулинарной продукции в ресторане на 120 мест с итальянской кухней.
8. Производство сложной кулинарной продукции в ресторане на 100 мест с мексиканской кухней.
9. Производство сложной кулинарной продукции в ресторане на 75 мест с французской кухней.
10. Производство сложной кулинарной продукции в ресторане на 80 мест с русской кухней.
11. Производство сложной кулинарной продукции в ресторане на 50 мест с украинской кухней.
12. Производство сложной горячей кулинарной продукции в ресторане на 150 мест с вегетарианской кухней.
13. Производство сложной горячей кулинарной продукции в рыбном ресторане на 70 мест.
14. Производство сложной холодной кулинарной продукции в ресторане на 120 мест.
15. Производство сложной кулинарной продукции в баре высшего класса на 50 мест.
16. Производство сложной кулинарной продукции в пиццерии на 30 мест.
17. Производство сложной кулинарной продукции в кофейне 50 мест.
18. Производство сложной холодной кулинарной продукции в Интернет-кафе 40 мест.
19. Производство кулинарной продукции в диетической столовой на 50 мест.
20. Производство кулинарной продукции в столовой при детском дошкольном учреждении на 120 человек.
21. Производство кулинарной продукции в столовой при промышленном предприятии на 300 мест.
22. Производство кулинарной продукции в школьной столовой на 80 мест.
23. Производство сложной кулинарной продукции в баре 25 мест при развлекательном комплексе.
24. Производство сложной кулинарной продукции в гриль-баре на 40 мест.
25. Производство сложной кулинарной продукции в спорт-баре на 50 мест.
26. Производство сложной кулинарной продукции в блинной на 30 мест.

27. Производство сложной кулинарной продукции в шашлычной на 70 мест.
28. Производство сложной кулинарной продукции для проведения тематического мероприятия (8 Марта) в кафе на 50 мест.
29. Производство сложной кулинарной продукции для проведения тематического мероприятия (День Победы) в ресторане на 150 мест.
30. Производство сложной кулинарной продукции для проведения тематического мероприятия (Новый год) в кафе на 40 мест.

Тестирование

1. Как классифицируют сложные супы по приготовлению?
 - а) заправочные, жидкие, густые
 - б) холодные, молочные, прозрачные
 - в) заправочные, протёртые, консоме
 - г) горячие, сладкие, молочные
2. Назовите ассортимент сложных заправочных супов:
 - а) рассольник домашний, суп картофельный, суп с крупой
 - б) борщ, щи зелёные, суп с макаронными изделиями
 - в) рассольник московский, борщ московский, солянка мясная
 - г) щи из капусты, рассольник домашний, суп молочный
3. Назовите ингредиенты сложного супа рассольник московский:
 - а) крупа, картофель, свёкла
 - б) мясные копчёности, солёные огурцы, лук
 - в) свёкла, капуста, репа
 - г) капуста, солёные огурцы, морковь
4. Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы:
 - а) тыква, сливки, молоко
 - б) масло, лук, морковь
 - в) тыква, масло, картофель
 - г) лук, картофель, тыква
5. Какова консистенция сложных супов-кремов?
 - а) густая
 - б) рассыпчатая
 - в) жидкая
 - г) кремообразная
6. Выберите правильный вариант ингредиентов сложного супа солянки мясной:
 - а) картофель, морковь, лук
 - б) мясной набор, солёные огурцы, маслины
 - в) крупа, капуста, солёные огурцы

- г) картофель, солёные огурцы, мясной набор
7. При приготовлении сложных блюд из отварных овощей, замороженные овощи предварительно:
- а) кладут в кипящую воду
 - б) моют
 - в) размораживают
 - г) нарезают
8. К сложным блюдам из отварных овощей подают
- а) соус красный, молочный,
 - б) паровой, мадера, майонез
 - в) маринад овощной, кетчуп, соус хрен
 - г) сметанный, грибной, польский
9. Для приготовления каких сложных соусов используют яйцо?
- а) маринад, майонез, красный,
 - б) польский, белый, паровой
 - в) молочный, томатный, грибной
 - г) голландский, польский, соус пулет
10. Томатный соус готовят на основе:
- а) красного основного
 - б) майонеза
 - в) белого основного
 - г) польского
11. Назовите ассортимент сложных блюд из отварного мяса:
- а) гуляш, котлеты, рагу
 - б) антрекот, рагу, бефстроганов
 - в) поросенок молочный фаршированный, язык говяжий в соусе.
 - г) шницель, рагу, поджарка
12. Назовите ассортимент сложных блюд из жареного мяса:
- а) гуляш, котлеты, рагу
 - б) антрекот, рагу, бефстроганов
 - в) шницель, рагу, поджарка
 - г) антрекот, жиго из баранины, каре ягненка
13. Назовите ассортимент блюд из тушеного мяса:
- а) гуляш, рагу, говядина духовая
 - б) антрекот, рагу, бефстроганов
 - в) гуляш, котлеты, рагу
 - г) шницель, рагу, поджарка
14. Для приготовления консоме бульон:
- а) процеживают
 - б) осветляют
 - в) настаивают

г) уваривают

15. Каким должен быть микроклимат горячего цеха?

а) температура не выше 23°

скорость движения воздуха 1-2 м/с

относительная влажность 60-70 %

б) температура не выше 25°

скорость движения воздуха 3-4 м/с

относительная влажность 50-55%

в) температура не выше 20°

скорость движения воздуха 5м/с

относительная влажность 45-55%

г) все ответы не верны

16. Каково должно быть расстояние между линиями теплового и немеханического оборудования в цехе?

а) 2 м

б) 1 м

в) 1,25 м

г) 1,5 м

17. Какого назначение горячего цеха?

а) для приготовления бульонов

б) для приготовления вторых блюд

в) для приготовления гарниров и соусов

г) все ответы верны

18. Какие блюда запрещается оставлять на следующий день в соусном отделении горячего цеха?

а) соусы

б) омлеты, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы

в) блинчики с мясом и творогом

г) все ответы верны

19. Повара, какого разряда приготавливают и оформляют блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки?

а) 3

б) 4

в) 5

г) все ответы верны

20. Какое оборудование устанавливается в соусном отделении горячего цеха?

а) овощерезки

б) плиты, сковороды, жарочные шкафы, пароконвектоматы, фритюрницы, пароварки

в) мясорубки, рыхлители, фаршемешалки

- г) просеиватели, тестомесы, раскаточные машины
21. Из каких стадий состоит процесс приготовления супов?
- а) 2 стадии - приготовления бульона и приготовление супов
- б) 3 стадии – варка супов, оформление, раздача
- в) 1 стадии – варки супов
- г) все ответы верны
22. Какое оборудование необходимо в суповом отделении?
- а) плиты, пищеварочные котлы, сковороды, линия немеханического оборудования
- б) пароварки, фритюрницы, грили
- в) аппараты для жарки блинов, шашлычные печи
- г) все ответы верны
23. Какова температура подачи первых блюд?
- а) 65 °С
- б) 80 °С
- в) 75 °С
- г) 45 °С
24. Каково время реализации жареных вторых блюд (котлет, бифштексов, антрекотов и др.)?
- а) 2 ч
- б) 3 ч
- в) 0,5 ч
- г) 1 ч

Т.03.01.02

Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Спецификация

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

-ПМ 07. Выполнение работ по профессии повар

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

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

Примеры заданий входного контроля

ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ (ТЕСТ)

1. Дополните предложение. При переходе вещества из газообразного состояния в жидкое (при конденсации газа)...

- А) уменьшается энергия взаимодействия частиц.
- Б) возрастает энергия взаимодействия частиц.
- В) возрастает упорядоченность расположения частиц.
- Г) частицы начинают двигаться медленнее.

2. Закончите предложение. Электрический ток – это ...

- А) направленное движение электрических зарядов.
- Б) хаотическое движение заряженных частиц.
- В) изменение положения одних частиц относительно других.

3. Укажите соответствие единиц измерения физическим величинам:

- | | |
|-------|-------------------------------|
| 1)В. | А) работа, теплота, энергия. |
| 2) Дж | Б) заряд. |
| 3)А | В) сопротивление |
| 4)Кл | Г) сила тока |
| 5)Ом | Д) потенциал, напряжение, ЭДС |

4. Какой вид радиоактивного излучения наиболее опасен при внешнем облучении человека?

- А) бета-излучение

- Б) гамма-излучение
 В) альфа-излучение
 Г) все три одинаково опасны.
5. При каком способе передачи тепла происходит передача тепла между твердыми телами?
 А) излучение;
 Б) конвекция;
 В) теплопроводность
 Г) комбинированный.
6. Для чего служит электродвигатель?
 А) для преобразования электрической энергии в механическую
 Б) для передачи движения к рабочему органу
 В) для облегчения труда
 Г) для передачи поступательного движения
7. Из каких металлов состоит сплав Латунь?
 А) медь с бронзой
 Б) медь с цинком
 В) бронза с алюминием
8. Основным критерием при выборе вида холодильного оборудования является
 А) Температурные параметры охлаждения продукта;
 Б) Энергопотребление;
 В) Охлаждаемый объем;
 Г) Дизайн корпуса
9. От чего зависит подбор технологического оборудования в предприятиях общественного питания?
 А) объём работ;
 Б) характер технологического процесса;
 В) обеспечить труд работников;
 Г) повысить экономическую эффективность

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

Текущий контроль (тестирование)

Тест входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначается для рубежного контроля и оценки умений и знаний обучающихся 3 курса специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе междисциплинарного курса МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Тест проводится в письменном виде на бланках после изучения темы Т.03.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Время выполнения:

- подготовка 3 мин.;
- выполнение 20 мин.;
- оформление и сдача 2 мин.;
- всего 25 мин.

Перечень материалов, оборудования и информационных источников: Для проведения теста наличие специальных материалов, оборудования не требуется

ВЫБЕРИТЕ ОДИН ПРАВИЛЬНЫЙ ВАРИАНТ ОТВЕТА

1 Какие нагревательные элементы используются в котлах:

- а) открытые нагревательные элементы;
- б) тэны;
- в) закрытые нагревательные элементы с доступом воздуха?

2 Электроконтактный манометр предназначен для:

- а) измерения давления в пароводяной рубашке;
- б) измерения давления в котле;
- в) снижения давления?

3В пароварочных шкафах в камерах помещаются:

- а) сплошные или перфорированные сотейники;
- б) сплошные сотейники и секторные кастрюли;
- в) сплошные и перфорированные сотейники, секторные кастрюли?

4 Сковорода СЭСМ - 0,2:

- а) непрерывного действия;
- б) с непосредственным обогревом;
- в) с косвенным обогревом?

5 Магнетрон работает в среде?:

- а) различной;
- б) замкнутой
- в) щелочной

г) определённой

6 Во фритюрнице ФЭСМ - 20 жир нагревается:

а) 6 тэнами;

б) 3 тэнами;

в) 1 тэном

7В плите ПЭСМ - 4 в нижней части находится:

а) пекарный шкаф;

б) жарочный шкаф;

в) инвентарный шкаф?

8В кипяtilьнике КНЭ - 100М в верхней части находится:

а) питательная коробка и кипяtilьный резервуар;

б) кипяtilьный резервуар и камера обогрева;

в) питательная коробка и сборник кипятка?

9 МСЭ - ЗК - это мармит:

а) для соусов;

б) для 1 блюд;

в) для 2 блюд?

10 Передача тепла через промежуточный теплоноситель-это обогрев.....

а) косвенный

б) непосредственный

в) вспомогательный

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

3.1.3 ВОПРОСЫ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Спецификация

Текущий контроль охватывает содержание крупного раздела. Количество контрольных точек определяется рабочей программой профессионального модуля и включает темы:

1. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции

3. Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Дифференцированный зачет 1

1. Защита курсовой работы

Дифференцированный зачет 2

Вопросы дифференцированного зачета

1. Значение супов в питании. Классификация. Общие правила приготовления.
2. Технологический процесс приготовления бульонов. Требования к качеству.
3. Щи. Их характеристика, разновидности. Подготовка продуктов и приготовление щей из свежей и квашеной капусты, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
4. Подготовка продуктов и приготовление щей суточных и щей по-уральски. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
5. Борщи, их характеристика, разновидности. Способы подготовки свеклы для борщей. Приготовление борща с картофелем и без картофеля из свежей и квашеной капусты, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
6. Рассольники, их характеристика и разновидности. Подготовка продуктов, приготовление и отпуск рассольника и рассольника Ленинградского. Требования к качеству, сроки реализации.
7. Подготовка продуктов, приготовление и отпуск рассольника домашнего и рассольника Московского. Требования к качеству, сроки реализации.
8. Солянки, их характеристика и разновидности. Приготовление, отпуск, требования к качеству солянки сборной мясной, солянки домашней. Сроки реализации.
9. Технологический процесс приготовления солянки рыбной и солянки донской. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
10. Технологический процесс приготовления солянки из птицы или дичи, солянки из субпродуктов, солянки грибной. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
11. Супы картофельные, ассортимент, приготовление и отпуск. Требования к качеству. Сроки реализации.
12. Супы овощные: суп крестьянский, суп овощной. Приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.

13. Технологический процесс приготовления ухи рыбацкой, ухи ростовской и ухи с расстегаями. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
14. Технологический процесс приготовления супов из макаронных изделий и супа лапши домашней. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
15. Технологический процесс приготовления супов из круп, супа харчо, супа с бобовыми. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
16. Супы-пюре, их характеристика, разновидности. Технологический процесс приготовления супов-пюре из овощей. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
17. Технологический процесс приготовления супов-пюре из круп, бобовых и мясных продуктов. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
18. Прозрачные супы, их характеристика. Технологический процесс приготовления мясного прозрачного бульона и бульона-борщок. Гарниры к ним. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
19. Технологический процесс приготовления прозрачного бульона из птицы, дичи, рыбы. Гарниры к ним. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
20. Холодные супы, их характеристика, разновидности. Окрошки, ассортимент, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
21. Технологический процесс приготовления борща холодного, свекольника, ботвинья, щей зеленых. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
22. Молочные супы, ассортимент. Приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Процессы при варке.
23. Сладкие супы, их характеристика, ассортимент. Приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
24. Значение соусов в питании. Классификация, принцип подбора соусов к блюдам.
25. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для соусов. Централизованное производство соусных полуфабрикатов.
26. Соус красный основной и его производные, технология приготовления, требования к качеству, использование.
27. Основной белый соус на мясном бульоне, его производные. Технология приготовления, требования к качеству, использование.

28. Основной белый соус на рыбном бульоне, его производные: паровой, томатный, белое вино, белый с рассолом. Технология приготовления, требования к качеству, использование.
29. Соусы грибные. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству, использование.
30. Молочные соусы. Ассортимент. Технология приготовления, требования к качеству, использование.
31. Сметанные соусы, ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству, использование.
32. Яично-мясные соусы, технология приготовления, требования к качеству, использование.
33. Соусы на растительном масле. Майонез и его производные. Требования к качеству, использование, процессы при приготовлении.
34. Заправки на растительном масле, соусы промышленного производства. Приготовление, использование.
35. Соусы на уксусе: маринады, соус хрен. Технология приготовления, требования к качеству, использование.
36. Масляные смеси, их ассортимент, приготовление, требования к качеству, использование.
37. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при кулинарной обработке овощей.
38. Общие правила варки овощей. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
39. Блюда из тушеных овощей. Технология приготовления, правила отпуска. Требования к качеству, сроки реализации.
40. Блюда и гарниры из жареных овощей. Технология приготовления, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
41. Блюда из протертой картофельной массы. Технология приготовления. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
42. Технологический процесс приготовления котлет морковных, свекольных, капустных, оладий из тыквы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
43. Технологический процесс приготовления овощей, запеченных в соусе. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
44. Технологический процесс приготовления запеканок и пудингов овощных. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
45. Технологический процесс приготовления запеченных фаршированных овощей. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.

46. Технологический процесс приготовления блюд из грибов: грибы в сметанном соусе, грибы тушеные с картофелем, грибы в сметанном соусе запеченные. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
47. Значение блюд из круп в питании. Подготовка круп к варке. Процессы, происходящие при тепловой обработке.
48. Общие правила варки каш различной консистенции. Ассортимент, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
49. Технологический процесс приготовления изделий из каш. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
50. Варка бобовых, процессы при варке. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из бобовых. Сроки реализации.
51. Варка макаронных изделий, процессы при варке. Приготовление, отпуск и требования к качеству блюд из отварных макаронных изделий.
52. Технологический процесс приготовления запеченных блюд из макаронных изделий: макаронник, макароны запеченные с сыром, лапшевник. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
53. Значение блюд из рыбы в питании. Гарниры и соусы к рыбе. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.
54. Общие правила варки рыбы. Технологический процесс приготовления блюд из отварной рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
55. Общие правила припускания рыбы. Технологический процесс приготовления блюд из припущенной рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
56. Общие правила жарки рыбы основным способом. Технологический процесс приготовления блюд из припущенной рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
57. Общие правила жарки рыбы во фритюре. Технологический процесс приготовления блюд из припущенной рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
58. Технологический процесс приготовления блюд из тушеной рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
59. Общие правила запекания рыбы. Технологический процесс приготовления блюд из запеченной рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
60. Технологический процесс приготовления блюд из рубленой котлетной массы рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
61. Значение мясных блюд в питании. Общие правила варки мяса.
62. Приготовление блюд из мяса отварного. Подбор соусов и гарниров к блюдам. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.

63. Общие правила припускания мяса. Процессы при припускании .
64. Приготовление полуфабрикатов и блюд из припущенного мяса. Отпуск , требования к качеству , сроки реализации.
65. Общие правила жарки мяса. Процессы при жарке. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса жареного крупным куском. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
66. Приготовление Ростбифа с гарниром. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
67. Приготовление грудинки фаршированной. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
68. Приготовление п\ф и блюд из мяса жареного порционным натуральным куском. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
69. Бифштекс приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Способы подачи.
70. Филе приготовление, отпуск, требования к качеству. Способы подачи.
71. Лангета натуральный, приготовление, отпуск, требования к качеству. Способы подачи.
72. Эскалоп приготовление, отпуск, требования к качеству. Сроки реализации.
73. Антрекот приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
74. Приготовление п/ф и блюд из мяса жареного порционным панированным куском. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
75. Приготовление котлет отбивных с гарниром. Отпуск , требования к качеству, сроки реализации.
76. Приготовление Шницеля с гарниром. Отпуск, требования к качеству ,сроки реализации.
77. Приготовление Ромштекса с гарниром. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
78. Приготовление п/ф и блюд из мяса жареного мелким куском. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
79. Бефстроганов с гарниром, приготовление , отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
80. Приготовление п/ф и блюд из филейной вырезки говядины. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
81. Приготовление п/ф и блюд из свинины жареной порционным натуральным куском. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
82. Приготовление п/ф и блюд из свинины жареной порционным панированным куском. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.

- 83 Котлеты натуральные, приготовление , отпуск, требования к качеству , сроки реализации.
- 84 Общие правила тушения мяса. Процессы при тушении.
- 85 Приготовление п/ф и блюд из тушеного крупным куском. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 86 Приготовление п/ф и блюд из мяса тушеного порционным куском. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 87 Приготовление п/ф и блюд из мяса тушеного мелким куском. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 88 Приготовление п/ф и блюд из жаренных субпродуктов. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 89 Технология приготовления блюд из тушеных субпродуктов: печень тушеная в соусе, субпродукты в соусе, почки по-русски. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 90 Общие правила запекания мяса. Процессы происходящие при тепловой обработке.
Технология приготовления блюд из запеченного мяса: говядина под луковым соусом, баранина под молочным соусом, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 91 Технология приготовления блюд из запеченного мяса: котлеты натуральные под соусом, солянка сборная мясная на сковороде. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 92 Технология приготовления п/ф и блюд из натурально рубленой массы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 93 Технология приготовления п/ф и блюд из мяса диких животных. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 94 Технология приготовления национальных блюд из мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 95 Общие правила варки и припускания птицы. Ассортимент, технология приготовления, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Процессы при тепловой обработке.
- 48 48 Котлеты натуральные из филе птицы, приготовление, отпуск, требования к качеству.
- 96 Общие правила жарки птицы. Процессы, происходящие при тепловой обработке.
- 97 Технология приготовления птицы и дичи жаренной целиком, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 98 Гусь, утка фаршированные приготовление, отпуск, требования к качеству.

- 99 Цыплята табака, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 100 Технология приготовления п/ф и блюд из филе птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 101 Котлеты по-киевски приготовление, отпуск, требования к качеству.
- 102 Шницель по -столичному, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 103 Котлеты фаршированные из филе птицы, приготовление. Отпуск, требования к качеству. Сроки реализации.
- 104 Котлеты пожарские: приготовление, отпуск, требования к качеству. Сроки реализации.
- 105 Технология приготовления блюд из тушеной птицы, Ассортимент, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 106 Чахохбили, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 107 Технология приготовления блюд из рубленой птицы. Ассортимент, отпуск, требования к качеству. Сроки реализации.
- 108 Последовательность оперативного планирования производства в предприятиях доготовочных и предприятиях с полным циклом производства.
- 109** Этапы оперативного планирования в предприятиях с полным циклом производства.
- 110 Порядок составления и оформления плана-меню. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню.
- 111 Назначение, режим работы горячего цеха, ассортимент сложной горячей кулинарной продукции.
- 112 Организация технологического процесса и рабочих мест в суповом отделении горячего цеха.
- 113 Организация технологического процесса и рабочих мест в соусном отделении горячего цеха.
- 114 Принципы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).
- 115 Микроклимат горячего цеха. Принципы подбора и размещения оборудования в цехе.
- 116 Организация рабочих мест в горячем цехе по приготовлению блюд из рыбы, мяса, птицы. Инвентарь, инструменты, используемые на рабочих местах.
- 117 Определение численности работников производства.
- 118 Назначение, режим работы кулинарного цеха, ассортимент сложной горячей кулинарной продукции.
- 119 Принципы подбора и размещения оборудования в кулинарном цехе.

- 120 Организация рабочих мест в горячем отделении кулинарного цеха. Инвентарь, инструменты кулинарного цеха.
- 121 Выбор температурного режима при хранении сложной горячей кулинарной продукции.
- 122 Раздача: понятие, назначение, виды. Взаимосвязь раздачи с цехами, торговым залом, моечной столовой посуды, сервизной.
- 123 Организация отпуска и бракеража готовой продукции.
- 124 Выбор вида раздачи в зависимости от типа предприятия, метода обслуживания, режима работы торгового зала, потока потребителей, ассортимента выпускаемой продукции.
- 125 Оборудование, инвентарь, посуда, используемые на раздаче. Организация труда поваров раздатчиков.
- 126 Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий.
- 127 Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.
- 128 Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика.
- 129 Уборка торговых помещений, расстановка мебели. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья.
- 130 Фарфоровая, стеклянная, хрустальная, металлическая посуда, используемая для подачи сложной горячей кулинарной продукции, ее виды, назначение, ассортимент.
- 131 Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Столовое белье: виды, размеры, назначение, характеристика
- 132 Подготовка персонала к обслуживанию.
- 133 Предварительная сервировка стола к завтраку, к обеду по порционному меню.
- 134 Предварительная сервировка стола к обеду по комплексному меню, для бизнес-ланча.
- 135 Предварительная сервировка стола к ужину.
- 136** Основные элементы обслуживания.
- 137 Последовательность и правила подачи сложной горячей кулинарной продукции.
- 138 Методы сервировки, способы и температура подачи супов.
- 139 Методы сервировки, способы и температура подачи горячих соусов.
- 140 Способы и температура подачи блюд из овощей, грибов.
- 141 Меню: понятие, назначение, виды. Правила составления и оформления меню.

- 142Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню сложной холодной и горячей кулинарной продукции.
- 143Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Понятие о карте коктейлей ресторана.
- 144Организация процесса обслуживания приемов и банкетов.
- 145Виды официальных приемов, их характеристика.
- 146Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.
- 147Банкет с полным обслуживанием официантами. Особенности подготовки и проведения банкета. Подача сложной холодной и горячей кулинарной продукции.
- 148Прием-фуршет, его характеристика. Порядок подачи аперитива, сложной холодной и горячей кулинарной продукции при сервировке фуршетных столов.
- 149Прием-коктейль, его характеристика. Порядок подачи аперитива, сложной холодной и горячей кулинарной продукции при сервировке барных стоек.
- 150Банкет-чай, особенности проведения и обслуживания.
- 151Смешанные (комбинированные) банкеты, назначение, характеристика.
- 152Виды банкетов: коктейль-кофе, коктейль-фуршет-кофе, банкет за столом с полным обслуживанием официантами – кофе в гостиной.
- 153Неофициальные банкеты: понятие, виды. Банкет с частичным обслуживанием официантами, его характеристика. Подача сложной холодной и горячей кулинарной продукции на банкете.
- 154Способы и температура подачи блюд из рыбы.
- 155Способы и температура подачи блюд из мяса, птицы.
- 156Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.
- 157Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложной горячей кулинарной продукции.
- 158Специальные виды услуг: определение, классификация.
- 159Услуги по организации питания и обслуживанию участников конференций, совещаний, семинаров.
- 160Особенности обслуживания проживающих в гостиницах.
- 161Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических мероприятий.
- 162Услуги по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха.
- 163Услуги по пути следования пассажирского транспорта.

- 164 Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тарелка, сырная тележка, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др
- 165 Классификация теплового оборудования. Общие сведения о секционном модульном оборудовании и функциональных емкостях.
- 166 Пищеварочные стационарные котлы: назначение, типы, принципиальная схема устройства. Контрольно-измерительная и предохранительная арматура.
- 167 Опрокидывающиеся пищеварочные котлы типа КПЭ: назначение, устройство. КИП и арматура. Правила эксплуатации и техники безопасности.
- 168 Опрокидывающееся пищеварочные котлы типа КПЭСМ: назначение, устройство. КПП и арматура. Правила эксплуатации и техника безопасности.
- 169 Устройство варочные УЭВ-40(60). Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
- 170 Пароварочные аппараты: назначение, типы, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации и техника безопасности.
- 171 Пароконвектоматы конвекционные шкафы: назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы. Правила эксплуатации и техника безопасности.
- 172 Микроволновые печи: назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы. Правила эксплуатации и техника безопасности.
- 173 Жарочные шкафы: назначение, типы, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации и техника безопасности.
- 174 Электросковороды: типы, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации и техника безопасности.
- 175 Шашлычные печи: типы, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации и техника безопасности.
- 176 Фритюрницы: устройство, принцип действия. Правила эксплуатации и техника безопасности.
- 177 Электрогрили: назначение, типы, устройство, принцип действия, достоинства, недостатки. Правила эксплуатации и техника безопасности.
- 178 Электрические плиты: типы, устройство, принцип устройства. Правила эксплуатации и техника безопасности.
- 179 Кипятильники: типа КНЭ: назначение, разновидности, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации и техника безопасности.
- 180 Электромармиты для 1-х блюд: типы, устройство, принцип работы. Правила эксплуатации и техника безопасности.
- 181 Электромармиты для 2-х блюд: типы, устройство, принцип работы. Правила эксплуатации и техника безопасности.

182 Фритюрницы периодического действия: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

183 Принципиальная схема холодильной компрессионной холодильной машины, назначение ее основных частей.

184 Бытовые холодильники: устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.

Практико-ориентированные задачи

1. Сколько расходуется весом брутто продуктов на 70 порций домашнего рассольника с говядиной 2 категории по варианту 2, в феврале месяце.

2. Сколько требуется продуктов весом брутто для приготовления 50 порций рассольника с уткой 1 категории по варианту 1 в мае месяце, если утки потрошенные и огурцы маринованные (в стекло таре).

3. Сколько расходуется весом брутто продуктов на 70 порций домашнего рассольника с гусем 1 категории по варианту 1, в феврале месяце, если гуси потрошенные.

4. Сколько расходуется мяса кур потрошенных 2 категории и овощей для варки бульона на 150 порций суп-лапша домашняя с курицей по варианту 5.

5. Сколько расходуется продуктов весом брутто в марте месяце для приготовления 40 порций ухи с судаком по варианту 1.

6. Сколько потребуется свежего палтуса крупного и мелкого размера для приготовления 60 порций рыбы жареной, если предприятие работает по 1 колонке сборника рецептур блюд.

7. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 100 порций рыбы жареной по-ленинградски, если поступила рыба мелкого размера с головой, сезон-март в ресторане.

8. Определить количество окуня потрошенного с головой для приготовления 20 порций рыбы припущенной с соусом, если используются кругляши, предприятие работает по 1 колонке.

9. Сколько потребуется свежего палтуса крупного и мелкого для приготовления 60 порций рыбы жареной, если предприятие работает по 1 колонке сборника рецептур.

10. Определить расход продуктов для 100 порций отварной трески в томатном соусе:

А) если используется неразделанная треска;

Б) если для варки по варианту 1 используют чистое филе рыбы.

11. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 100 порций филе натурального с жареным картофелем во фритюре, сезон-апрель.

12. Рассчитать массу «брутто» говядины 2 категории для приготовления 100 порций зраз отбивных, если предприятие работает по 2 колонке сборника рецептур.

13. Разделана говяжья полутуша 2 категории массой 150 кг. Определить, сколько порций бифштекса можно приготовить по 1 колонке сборника рецептур блюд.

14. В течение смены на предприятии было отпущено посетителям 100 порций лангета и 200 порций гуляша. Какое количество говядины 2 категории было израсходовано, если предприятие работает по 2 колонке.

15. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 50 порций антрекотов с картофелем в молоке, если поступила говядина 2 категории, сезон-май, предприятие работает по 1 колонке сборника рецептур.

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.

5 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

I ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции по специальности СПО: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

II ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Типовой вариант

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1-4; ОК 1-9

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться:
 - Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий;
 - Справочником руководителя общественного питания.
3. Время выполнения задания – 180 мин

Текст задания:

- произвести расчет сырья в соответствии с заданием;

Приготовить:

1 порцию блюда - борщ с фасолью (по 1 колонке сборника рецептов)

1 порцию блюда - зразы картофельные со сметаной (по 1 колонке сборника рецептов)

- организовать технологический процесс и рабочее место;

- обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;

- организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы);

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIa УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания для экзаменуемого: 30

Время выполнения каждого задания: 90 мин.

Оборудование:

весоизмерительное оборудование, миксер, блендер, куттер, слайсер, протирочная машина, пароконвектомат, пароварка, жарочный шкаф,

электрофритюрница, гриль, электрическая плита, холодильные и морозильные шкафы;

Инструменты:

поварская тройка, столовая ложка, нож для сыра,

Инвентарь:

гастрономические емкости, ситечки, сита- конуса, терки, различные формы, горшочки для томления, венчик для взбивания, порционные сковороды, противни, кастрюли, овоскоп, разделочные доски,

Кухонная и столовая посуда, для подачи сложных горячих блюд.

ШБ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1) Ход выполнения задания

Таблица 5.1

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 3.1-3.4 ОК 1-9	- организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных супов (подбор инвентаря, оборудования) - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных супов - организация технологического процесса приготовления сложных супов в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов - оценка качества сложных супов - организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных горячих соусов (подбор инвентаря, оборудования) - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных	Освоен/неосвоен

	<p style="text-align: center;">горячих соусов</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов - оценка качества сложных горячих соусов - организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. - организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра. - оценка качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра. - организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и 	
--	---	--

	сельскохозяйственной (домашней) птицы - организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птиц в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы - оценка качества сложных блюд из рыбы, мяса и птицы	
--	--	--

1. Выполнение задания:

обращение в ходе задания к информационным источникам;

рациональное распределение времени на выполнение задания:

-ознакомление с заданием и планирование работы – 10 мин;

-получение информации-50 мин;

-подготовка продукта- 90 мин;

-рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей-30 мин.

2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Таблица 5.2

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПКЗ.1-3.4 ОК 1-9	- организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных супов (подбор инвентаря, оборудования) - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных супов	Освоен/неосвоен

	<p>- организация технологического процесса приготовления сложных супов в соответствии с технологическими документами</p> <p>- выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов</p> <p>- оценка качества сложных супов</p> <p>- организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных горячих соусов (подбор инвентаря, оборудования)</p> <p>- выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных горячих соусов</p> <p>- организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов в соответствии с технологическими документами</p> <p>- выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при</p>	
--	---	--

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

	<p>массы сырья для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>- организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птиц в соответствии с технологическими документами</p> <p>- выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>- оценка качества сложных блюд из рыбы, мяса и птицы</p>	
--	--	--

3) Устное обоснование результатов работы

Таблица 5.3

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1-4 ОК 1-9	<p>- организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных супов (подбор инвентаря, оборудования)</p> <p>- выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных супов</p> <p>- организация технологического процесса приготовления сложных супов в соответствии с технологическими документами</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов - оценка качества сложных супов - организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных горячих соусов (подбор инвентаря, оборудования) - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных горячих соусов - организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов - оценка качества сложных горячих соусов - организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. - организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного 	
--	---	--

	<p>инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра. - организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы - организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птиц в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы - оценка качества сложных блюд из рыбы, мяса и птицы 	
--	--	--

Приложение 1

Министерство образования и науки Российской Федерации

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

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Профессиональный модуль ПМ.03 Организация процесса приготовления
и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1-3.4

ОК 1-10

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться:
- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий;
- Справочником руководителя общественного питания.
3. Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания:

1. Произвести расчет сырья в соответствии с заданием;
2. Составить технологическую или технико-технологическую карты
3. Приготовить:
- 1 порцию блюда - щи суточные (по 1 колонке сборника рецептов)
- 1 порцию блюда – солянка рыбная на сковороде (по 1 колонке сборника рецептов)
4. Организовать технологический процесс и рабочее место;
5. Обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;
6. Организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы);

Составили: