

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
В РАМКАХ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.10 ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2019

Рассмотрено
Цикловой методической комиссией
Протокол № 1
« 30 » августа 2019г.
Председатель
Астахова Е.Ю.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБПОУ КК «КПТ»
« 30 » « 08 » 2019 г.
И.В.Остапенко

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ 04, организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, выполненную преподавателем Щипановой Л.С. Комплект оценочных средств составлен совместно с заинтересованными работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей. Комплект оценочных средств разработан на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 23 июля 2014 г. № 33 234), с требованиями Профессионального стандарта "Повар" от 8 сентября 2015 г. N 610н), "Кондитер" от 7 сентября 2015 г. N 597н), компетенций международных стандартов WORDSKILLS, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и бйотехнология товаров. Комплект оценочных средств является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основных видов профессиональной деятельности

Организация разработчик: ГБПОУ КК «КПТ»

Разработчик:

Сеидова И.В. преподаватель
ГБПОУ КК «КПТ» (подпись)

Рецензенты:

1. рецензия

Астахова Е.Ю. преподаватель

Квалификация по диплому:

инженер-технолог (подпись)

2. рецензия

Квалификация по диплому:

Директор (подпись)

1. Паспорт комплекта оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ПК 3.1 Организовывать и проводить работы по приготовлению сложных супов ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления сложных супов выбранному типу продукции ГОСТ Р 54609-2011 - Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных супов типу продукции, Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01 точность составления технологических карт на вырабатываемые блюда в соответствии с типовой схемой ГОСТ Р 53105-2008 Рациональное распределение	<i>практическое задание на экзамене</i>	<i>Экзамен квалификационный</i>

ситуациях и нести за них ответственность.	времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся. - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; (ГОСТ 27570.34 -92) -выполнение приемов обработки сырья и приготовление сложных супов с применением новых технологий или их элементов. ГОСТ Р 53996 - 2010 - соответствие процесса приготовления блюд требованиям технологического процесса ГОСТ Р 53104 - 2008 -соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда. – ГОСТ (12.0.004-90); СП 2.2.2. 1327 - 03 точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой ГОСТ Р 53105-2008		
--	---	--	--

	выполнение специальных технологических приемов при приготовлении полуфабрикатов для сложных супов,		
ПК 3.2 Организовывать и проводить работы по приготовлению сложных горячих соусов ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления сложных горячих соусов выбранному типу продукции ГОСТ Р 54609 -2011 - Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных горячих соусов типу продукции; точность составления технологических карт на вырабатываемые сложные горячие соусы в соответствии с типовой схемой; Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся. - рациональное распределение времени, правильная	практическое задание на экзамене	

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ (27570.34 -92) -выполнение приемов обработки сырья и приготовление сложных горячих соусов с применением новых технологий или их элементов. ГОСТ Р 53996 - 2010 - соответствие процесса приготовления сложных горячих соусов требованиям технологического процесса ГОСТ Р 53104 -2008 -соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда. – ГОСТ (27570.34 - 92) СП 2.2.2. 1327 - 03 - точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой; выполнение специальных технологических приемов при приготовлении сложных горячих		
--	--	--	--

	соусов		
	Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01		
ПК 3.3 Организовывать и проводить работы по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов, сыра. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра выбранному типу продукции ГОСТ Р 54609 - 2011 - Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов, сыра типу продукции; точность составления технологических карт на вырабатываемые блюда в соответствии с типовой схемой; Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся; - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ (27570.34 - 92) -выполнение приемов обработки сырья и приготовление	практическое задание на экзамене	Экзамен квалификационный

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ПК 3.4	сложных блюд с применением новых технологий или их элементов; ГОСТ Р 53996 - 2010 - соответствие процесса приготовления сложных блюд требованиям технологического процесса ГОСТ Р 53104 -2008 -соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда. – ГОСТ (12.0.004-90) СП 2.2.2. 1327 - 03 - точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой; выполнение специальных технологических приемов при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов, сыра; Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01 Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и		
--	---	--	--

Организовывать и проводить работы по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. <i>ОК 1.</i> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. <i>ОК 2.</i> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	сельскохозяйственной (домашней) птицы выбранному типу продукции ГОСТ Р 54609 -2011 - соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы типу продукции; -точность составления технологических карт на вырабатываемые блюда в соответствии с типовой схемой; -рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся; - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ (27570.34 – 92) -выполнение приемов обработки сырья и приготовление сложных блюд с применением новых технологий или их элементов; ГОСТ Р 53996 - 2010 - соответствие процесса приготовления сложных блюд требованиям технологического		
---	--	--	--

<i>OK 3</i> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	процесса ГОСТ Р 53104 - 2008 -соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда. – ГОСТ (12.0.004-90) СП 2.2.2. 1327 - 03 - точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой; -выполнение специальных технологических приемов при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01		
<i>OK 4</i> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. <i>OK 5</i> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные для выполнения профессиональных задач; применение современных методов и ПК в технологическом нормировании, проектировании,	<i>портфолио</i>	

OK 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. OK 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	расчетах, для организации приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - организация самостоятельного изучения и занятий при изучении ПМ; - освоение и использование новых методов в работе; - анализ новых технологий в области технологических процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции;		
OK 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. OK 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения; - умение работать в команде; - правильное распределение обязанностей между членами звена, бригады; - самоанализ и коррекция собственной работы; - оперативное и самостоятельное принятие обоснованных решений	портфолио	

ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	ГОТОВНОСТЬ к исполнению воинской обязанности	<i>портфолио</i>	
---	---	------------------	--

2. Комплект оценочных средств

2.1. Задания для проведения квалификационного экзамена

ЗАДАНИЕ (практическое) №1

Текст задания: Приготовить сложный (заправочный, пюреобразный, прозрачный, национальный) суп. (Варианты заданий прилагаются).

ЗАДАНИЕ (практическое) №2

Текст задания: Приготовить сложный горячий соус. (Варианты заданий прилагаются).

ЗАДАНИЕ (практическое) №3

Текст задания: Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра. (Варианты заданий прилагаются).

Условия выполнения задания

1. Данное задание выполняется на квалификационном задании в период промежуточной аттестации в учебной лаборатории техникума
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин./час.
3. Оборудованием, инвентарем инструментом нормативно-технологической документацией, продуктами.
4. Проведение квалификационного экзамена по подгруппам

2.2. Подготовка и защита портфолио

Перечень документов, входящих в портфолио

1 блок: индивидуальные показатели успеваемости (выписки из ведомостей по видам контроля и аттестаций), артефакты, подтверждающие участие в студенческих конференциях, профессиональных конкурсах, предметных олимпиадах (дипломы, грамоты, статьи);

2 блок Фото и видеоматериалы, демонстрирующие выполнение студентами ПК и ОК.

Основные требования

1. Требования к оформлению портфолио: Оформление портфолио в соответствии с эталоном (титульный лист, паспорт портфолио);
2. Требования к презентации и защите портфолио: Защита портфолио в виде компьютерной презентации, выполненной в среде PowerPoint.

ЗАДАНИЕ (практическое) №1

ЗАДАНИЕ (практическое) №1

Текст задания: Приготовить сложный (заправочный, пореобразный, прозрачный, национальный) суп. (Варианты заданий прилагаются).

1. Сырный суп с грибами и ветчиной
2. Суп пюре из моркови с сыром»
3. Суп из креветок с сыром
4. Суп-пюре из цветной капусты с сырными шариками
5. Рассольник Московский
6. Солянка с каперсами
7. Солянка из птицы
8. Крем –суп из белой фасоли»
9. Французский суп луковый
10. Суп харчо
11. Грибной суп с креветками
12. Суп – пюре из мясных продуктов.
13. Суп пюре из трески
14. Сырный суп с креветками

15. Суп пюре из говяжьей печени
16. Гороховый суп пюре с копченостями
17. Борщ с фасолью
19. Бульон с профитролями
20. Чихиртма
21. Томатный суп – пюре с цукини и базиликом»
22. Бульон с пельменями
23. Борщ селянский
24. Суп с макаронами и сыром
25. Суп- пюре из разных овощей»
26. Суп-пюре из рыбы и морепродуктов

ЗАДАНИЕ (практическое) №2

Текст задания: *Приготовить сложный горячий соус. (Варианты заданий прилагаются).*

1. Соус сливочный
2. Соус Бешамель
3. «Соус сметанный
4. Соус чесночный
5. Соус сливочно – чесночный
6. Сливочный соус с каперсами
7. Соус Тартар
8. Острый маринад
9. Соус томатный
11. Соус вишневый
12. Соус апельсиновый
13. Соус луковый
14. Соус пикантный
15. Соус горчишно- медовый
16. Соус польский
17. Соус грибной
18. Соус соевый
19. Соус голландский
20. Соус молочный
21. Соус лимонный
22. Соус шоколадный
23. Соус мандариновый
24. Соус горчишно-медовый

ЗАДАНИЕ (практическое) №3

Текст задания: Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра.
(Варианты заданий прилагаются).

1. Картофельные крокеты в миндальной панировке
2. Овощи припущенные
3. Картофельное пюре со шпинатом
4. Морковь тушеная с черносливом
5. пюре из свеклы и картофеля
6. Морковь в сливочном соусе
7. Баклажаны жареные
8. Жареный картофель из отварного
9. Кабачки жареные
10. Картофельное пюре
11. Картофель фри
12. Сырно-картофельное пюре
13. Цветная капуста в кляре
14. Перец болгарский жареный
15. морковь, припущенную в масле
16. Баклажаны запеченные с сыром
17. Картофельное пюре с зеленью петрушки
18. Шпинат припущенный
19. Баклажаны припущенные
20. Рагу из болгарского перца и помидор
21. Картофельное пюре с шафраном
22. Картофель отварной
23. Воздушные баклажаны
24. Картофельно-тыквенное пюре
25. Картофель запеченный с сыром в фольге
26. Перцовые чашечки с картофелем
27. Баклажаны жареные с хлебными крошками
28. Цветная капуста в сырно-горчичном кляре

ЗАДАНИЕ (практическое) №4

Текст задания: Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы. (Варианты заданий прилагаются).

1. Куриные бедра с вишневым соусом
2. Куриное филе с лимоном соусом
3. Куриные окорочка жареные в кокосовой стружке
4. Филе рыбы в беконе
5. Свинина с сыром и беконом
6. Куриная грудка в шоколадном соусе
7. Котлеты натуральные из мяса с грибами и сыром
8. Свинина в сырном кляре
9. Запеченное рыбное филе в кунжуте
10. Курица под горчишно-медовым соусом
11. Куриные ножки в мандариновом соусе
12. Запеченные рыбные рулетики с изюмом
13. Свиные отбивные в апельсиновом соусе
14. Рыбные морские фрикадельки
15. Зразы из говядины с курагой

28. Куриное филе фаршированное абрикосом и сыром
29. Свиные отбивные в остром маринаде
30. Филе пангасиуса в кунжутной панировке
31. Косички из рыбы на подстилке из шпината со сливочным соусом с каперсами
32. Креветки в сливочном соусе
33. Куриные окорочка с апельсинами
34. Рыба в чесночном кляре
35. Филе морского языка с виноградом и шампиньонами
36. Рыба с картофелем запеченная под соусом Бешамель
37. Свинная корейка с лимонным соком и медом

2.4. Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА		
Задание		
<i>указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание</i>		
Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом I «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств»)	Отметка о выполнении
ПК 3.1 Организовывать и проводить работы по приготовлению сложных супов. ОК 1.	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления сложных супов выбранному типу	

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	продукции ГОСТ 30390 - 95 - Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных супов типу продукции; Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01 точность составление технологических карт на вырабатываемые блюда в соответствии с типовой схемой; ГОСТ Р 54609 - 2011 Рациональное распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся. - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ (27570.34 -92) -выполнение приемов обработки сырья и приготовление сложных супов с применением новых технологий или их элементов ГОСТ Р 53996 - 2010 - соответствие процесса приготовления полуфабрикатов требованиям	
--	--	--

	технологического процесса (ГОСТ Р 53104 - 2008) -соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда – (ГОСТ 12.0.004-90) точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой; выполнение специальных технологических приемов при приготовлении сложных супов;	
--	---	--

ПК 3.2. Организовывать и проводить работы по приготовлению сложных горячих соусов. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления сложных горячих соусов выбранному типу продукции ГОСТ Р 54 609 - 2011 - Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных горячих соусов типу продукции; точность составление технологических карт на вырабатываемые блюда в соответствии с типовой	
---	---	--

	схемой; Рациональное распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся. - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда.(ГОСТ 12.0.004-90) -выполнение приемов обработки сырья и приготовление сложных горячих соусов с применением новых технологий или их элементов ГОСТ Р 53996 - 2010 - соответствие процесса приготовления блюд требованиям технологического процесса (ГОСТ Р 7631-85) -соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда. – (ГОСТ 12.0.004-90) -точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой; - выполнение специальных технологических приемов при приготовлении сложных горячих соусов.	
--	---	--

	Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01	
ПК 3.3. Организовывать и проводить работы по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов, сыра. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра выбранному типу продукции ГОСТ Р 54 609 - 2011 - Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов, сыра. типу продукции; точность составление технологических карт на вырабатываемые блюда в соответствии с типовой схемой; Рациональное распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся. - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда, (ГОСТ 12.0.004-90 -выполнение приемов	

<i>ПК 3.4.</i> Организовывать и проводить работы по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы. <i>ОК 1.</i> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. <i>ОК 2.</i> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. <i>ОК 3.</i> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	обработки сырья и приготовление блюд с применением новых технологий или их элементов ГОСТ 53996 - 2010 - соответствие процесса приготовления полуфабрикатов требованиям технологического процесса (ГОСТ Р 53597-2009) -соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда – (ГОСТ 12.0.064-90) точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой, выполнение специальных технологических приемов при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов, сыра Соответствие организации рабочего места «СанПиН 2.3.6.1079-01 Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления сложных блюд из из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы выбранному типу продукции ГОСТ Р 54 609 - 2011 - Соответствие выбора технологического	
--	---	--

	оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса, птицы типу продукции, точность составление технологических карт на вырабатываемые блюда в соответствии с типовой схемой, Рациональное распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся. - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда, (ГОСТ 12.0.004-90 -выполнение приемов обработки сырья и приготовление блюд с применением новых технологий или их элементов ГОСТ 53996 - 2010 - соответствие процесса приготовления полуфабрикатов требованиям технологического процесса (ГОСТ Р 53597-2009) -соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда. – (ГОСТ	
--	--	--

	12.0.004-90) точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой; выполнение специальных технологических приемов при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы СанПиН 2.3.6.1079-01	
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации. ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные для выполнения профессиональных задач; применение современных методов и ПК в технологическом нормировании, проектировании, расчетах, для организации приготовления и приготовления горячих блюд для сложной кулинарной продукции - организация самостоятельного изучения и занятий при изучении ПМ; - освоение и использование новых методов в работе; - анализ новых технологий в области технологических	

	процессов приготовления сложных горячих блюд.	
<i>ОК 6</i> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. <i>ОК 7</i> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения; - умение работать в команде; - правильное распределение обязанностей между членами звена, бригады; - самоанализ и коррекция собственной работы; - оперативное и самостоятельное принятие обоснованных решений	
<i>ОК 10</i> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	готовность к исполнению воинской обязанности	

Условия выполнения заданий (если предусмотрено)

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

Требования охраны труда: _____ инструкции по т/б на каждом рабочем месте, спец. одежда для студента проведение инструктажа до начала экзамена

инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора и др.

Оборудование:

тепловое: плиты электрические, холодильное: холодильники производственные

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

инвентарь: ножи разделочные,

доски с маркировками Р.С., М.С., столы производственные.

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.) справочная Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания -К., ООО «Издательство арий», М. ИКТЦ «Лада», 2015

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.) ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», Сан Пин 2.3.6.1079-01, сборник рецептов разработки _____

РЕЦЕНЗИЯ

На Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработан на основе ФГОС СПО (приказ Министерства образования науки Р.Ф. от 22.04.2014г. № 384, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации, № 33234 от 23.07.2014г). Рабочей программы профессионального модуля. Положения о составлении и заполнении контрольно-оценочных средств основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена выполненную преподавателем Сеидовой И.В.

В результате выполнения заданий контрольно – оценочных средств, обучающиеся подтверждают знания по вопросам разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Заключение: Контрольно-оценочные средства ПМ 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции может быть использована для обеспечения профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в профессиональных образовательных учреждениях.

Рецензент

Директор колледжа Титовская В.В.
(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

личная подпись

Дата 30.08.2019г.



РЕЦЕНЗИЯ

На Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработан на основе ФГОС СПО (приказ Министерства образования науки Р.Ф. от 22.04.2014г. № 384, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации, № 33234 от 23.07.2014г). Рабочей программы профессионального модуля. Положения о составлении и заполнении контрольно-оценочных средств основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена выполненную преподавателем Сеидовой И.В.

В результате выполнения заданий контрольно – оценочных средств, обучающиеся подтверждают знания по вопросам разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Заключение: Контрольно-оценочные средства ПМ 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции может быть использована для обеспечения профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в профессиональных образовательных учреждениях.

Рецензент Аетмаханба Е.М. ГБПОУ КК КРГ
преподаватель Театральной
(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

Дата 30.08.2019г.

