

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА И ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ
КООПЕРАЦИИ»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по ВР и ПП
_____/Ооржак Н.Б./
(подпись)(Ф.И.О.)
«__» _____ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ по профессиональному модулю
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной холодной кулинарной продукции
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

КЫЗЫЛ 2021

Разработчики:

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая образовательная организация профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Разработчики:

Даваа Розалия Семеновна, преподаватель Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Маландина Нина Дмитриевна, преподаватель Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Куулар Антонина Начын – ооловна, мастер производственного обучения Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Умановская Наталья Сергеевна, мастер производственного обучения Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Новикова Ирина Евгеньевна, мастер производственного обучения Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Эксперт от работодателя: _____

Кафе «Саяны» (место работы) фамилия)	главный технолог частного предприятия (занимаемая должность)	Монгуш Е.Б. (инициалы,
--	---	---------------------------

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

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

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
ПК 2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных 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.
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 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня.

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок 2. Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием. 3. Определение (расчет) массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами. 4. Правильно оценивать и контролировать качество и безопасность сырья органолептическим способом. 5. Правильно выбирать условия безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН. 6. Правильно подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, в том числе в условиях реального производства. 7. Правильно планировать ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья. 	<p>Экспертная оценка разработанного технологического процесса заданного вида п/ф Экспертная оценка представленной технологической схемы заданного вида п/ф.</p> <p>Проверка расчета массы сырья в соответствии с НД</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p>
<p>ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием. 2. Правильное проведение расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов. 3. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства. 4. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, в том числе в условиях реального производства. 5. Проведение контроля качества и безопасности сырья в соответствии с нормативными документами. 6. Создание условий безопасного хранения сырья и полуфабрикатов. 7. Варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства. 	<p>Экспертная оценка представленной технологической схемы заданного вида полуфабриката. Проверка расчета массы сырья в соответствии с НД</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p>

<p>ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов в т. ч. условиях реального производства. 2. Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием. 3. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов. 4. Правильное проведение контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления холодных соусов органолептическим способом. 5. Правильность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря сложных холодных соусов. 6. Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями. 7. Варианты оформления (декорирования тарелки и сложных холодных блюд соусами) в соответствии с заданием в т.ч. в условиях реального производства. 	<p>Экспертная оценка разработанного технологического процесса заданного вида п/ф</p> <p>Экспертная оценка представленной технологической схемы заданного вида полуфабриката. Проверка расчета массы сырья в соответствии с НД</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p>
--	--	---

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности.	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.

ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной и производственной практик. - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной и производственной практик.

1.2. Иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов.

расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.

проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.

организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.

приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.

сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.

декорирования блюд сложными холодными соусами.

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проводить расчеты по формулам;

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

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

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

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

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

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

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

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

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

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

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

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

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

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

риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 02. 01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	
УП	
ПП	
ПМ	Экзамен (квалификационный)

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

4. Оценка по учебной и (или) производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
1. Товароведная оценка сырья, его качества и безопасности. 2. Подготовка оборудования для безопасной эксплуатации для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. 3. Органолептическая оценка качества сырья, продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. 4. Подготовка оборудования для безопасной эксплуатации для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. 5. Приготовление канапе, холодных закусок и блюд. 6. Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим методом. 7. Оформление канапе, холодных закусок и блюд. 8. Декорирование тарелок соусами и другими оформительскими	ПК 1-3, ОК 1-10

<p>элементами.</p> <p>9. Расчет массы сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>10. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой холодной кулинарной продукции.</p> <p>11. Выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении холодной кулинарной продукции.</p> <p>12. Организация рабочих мест по приготовлению канапе.</p> <p>13. Организация рабочих мест по приготовлению холодных соусов.</p> <p>14. Организация рабочих мест по приготовлению холодных закусок.</p> <p>15. Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	
--	--

4.2.2. Производственная практика:

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Безопасная эксплуатация технологического оборудования и инвентаря, для приготовления и хранения холодной кулинарной продукции 2. Разработка ассортимента канапе, холодных закусок и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, холодных соусов. 3. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд, соусов. 4. Приготовление украшения из различного сырья для холодной кулинарной продукции. 5. Оформление холодных закусок, блюд, канапе. 6. Декорирование холодных блюда соусами. 7. Рассчитать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок и блюд. 8. Органолептически оценивать качество и безопасность сырья, продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. 9. Оценка качество готовой холодной кулинарной продукции. 10. Контроль качество и безопасность канапе, холодной закуски, сложных холодных блюд и соусов. 11. Оценивать состояние запасов сырья на производстве. 12. Приемка сырья со склада и от поставщиков. 	<p>ПК 1-3, ОК 1-10</p>

Форма аттестационного листа

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

ФИО _____,

обучающийся(аяся) специальности СПО

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

в объеме 72 час. с «__»._____.20__ г. по «__»._____.20__ г.

В организации _____

Виды и качество выполнения работ

Проявил(ла) интерес к будущей профессии, проявил(ла) организационную собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал(ла) их эффективность и качество, активно принимал(ла) решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нес(ла) за них ответственность, осуществлял(ла) поиск и использовал(ла) информации, необходимые для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использовал(ла) информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, умеет работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, имеет способности брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий, самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации, проявляет постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для

кулинарной продукции, проявляет интерес к профессиональной деятельности в армейских условиях

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
--	--

1. Безопасная эксплуатация технологического оборудования и инвентаря, для приготовления и хранения холодной кулинарной продукции
2. Разработка ассортимента канапе, холодных закусок и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, холодных соусов.
3. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд, соусов.
4. Приготовление украшения из различного сырья для холодной кулинарной продукции.
5. Оформление холодных закусок, блюд, канапе.
6. Декорирование холодных блюда соусами.
7. Рассчитать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок и блюд.
8. Оргонолептически оценивать качество и безопасность сырья, продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.
9. Оценка качество готовой холодной кулинарной продукции.
10. Контроль качество и безопасность канапе, холодной закуски, сложных холодных блюд и соусов.
11. Оценивать состояние запасов сырья на производстве.
12. Приемка сырья со склада и от поставщиков.

Дата « ____ » . ____ . 20 ____	Подпись руководителя практики _____ Подпись ответственного лица организации _____
--------------------------------	--

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

специальности СПО: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Экзамен включает: МДК 02. 01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

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

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Проверяемые результаты обучения:

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

Действия	Выполнил	Не выполнил
1. Правильно планировать и выполнять технологический процесс приготовления полуфабриката		
2. Составлять технологические карты		
3. Рассчитывать массу сырья для полуфабриката		
4. Оценивать качество полуфабрикатов по органолептическим способам		

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №1

1. Правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления «Канapé с сыром №24», «Поросенок фаршированный № 157», «Соус майонез №819»;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №2

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления «Канapé с сыром и окороком №25», «Баранина заливная № 155», «Соус майонез со сметаной №820»;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №3

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката **«Канapé с бужениной и окороком №26»**, **«Филе из кур фаршированные №158»**, **«Соус майонез с желе №821»**;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №4

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката **«Канapé с паштетом №27»**, **«Филе птицы под майонезом №151»**, **«Соус майонез с корнишонами № 822»**;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №5

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката **«Канapé с икрой и севрюгой №28»**, **«Заливное из мясных продуктов в форме № 156»**, **«Соус майонез с зеленью №823»**;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №6

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката **«Канapé с икрой, семгой и осетром №29»**, **«Жареная рыба под маринадом №140»**, **«Соус майонез с хреном №824»**;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №7

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката «Канapé с паюсной икрой №30», «Ассорти рыбное № 144», «Соус майонез с томатом и луком №825»;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №8

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката «Канapé с килькой и яйцом №31», «Кролик жареный с гарниром №152», «Соус хрен №826»;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №9

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката **«Корзиночки с салатом №32»**, **«Поросенок отварной с хреном №150»**, **«Маринад овощной с томатом №827»**;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №10

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката **«Корзиночки с паштетом №33»**, **«Мясо отварное с гарниром №149»**, **«маринад овощной без томата №828»**;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №11

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката **«Корзиночки с языком №34», «Филе из кур фаршированные №158», «Маринад овощной со свеклой №829»;**
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №12

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката **«Корзиночки с ветчиной №34», «Курица фаршированная (галантин) №157», «Заправка для салатов №830»;**
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №13

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката **«Корзиночки с морепродуктами №35»**, **«Заливное из мясных продуктов в форме № 156»**, **«Масло зеленое №814»**;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №14

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката **«Волованы с салатом №36»**, **«Язык заливной №155»**, **«Масло килечное №814»**;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №15

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката «Волованы с икрой №37», «Ассорти мясное (II вариант) №154», «Масло селедочное №814»;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 16

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката «Волованы с курицей №38», «Ассорти мясное (I вариант) №153», «Масло раковое №815»;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 17

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката «**Волованы с окороком №39**», «**Филе птицы под майонезом №151**», «**Масло сырное №815**»;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 18

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката «**Волованы с семгой №40**», «**Студень рыбный № 142**», «**Паста желтковая №816**»;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 19

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката **«Волованы с икрой №37»**, **«Рыба заливная с гарниром №138»**, **«Паста сырная № 817»**;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 20

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката **«Корзиночки с ветчиной №34»**, **«Рыба под майонезом №136»**, **«Соус польский №806»**;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 21

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката **«Корзиночки с морепродуктами №35», «Килька с яйцом и луком №134», «Соус голландский №807»;**
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 22

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката **«Килька с луком и маслом №132», «Рыба запеченная с помидорами № 507», «Соус хрен №826»;**
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 23

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката **«Канapé с сыром №24»**, **«Сельдь рубленая с гарниром №131»**, **«Соус майонез с томатом и луком №825»**;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 24

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката **«Канapé с бужениной и окороком №26»**, **«Сельдь с картофелем и маслом №128»**, **«Соус майонез с зеленью №823»**;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ № 1, 2, 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 25

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката «Волованы с икрой №37», «Сельдь с гарниром №127», «Соус майонез №819»;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданной закуски;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 25

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание № 1 120 мин

Всего на экзамен 120 мин

Условия выполнения заданий

Задание № _____

Оборудование: _____

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.)

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, технологическая)

Критерии оценки

Задание № ____	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.01.01 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной холодной кулинарной продукции

ФИО _____

обучающийся на _____ курсе по специальности СПО 19.02.10 «Технология
продукции общественного питания»

освоил(а) программу профессионального модуля _ ПМ.02. Организация
процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной
продукции

в объеме 36 час. с «__»._____.20__ г. по «__»._____.20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального
модуля (если предусмотрено учебным планом).

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК. 01.01.		
УП		
ПП		

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок		
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		
ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.		
<p>Итог экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <hr/>		
Дата « » 20 г. Подписи членов экзаменационной комиссии:		
