

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  
Организация процесса приготовления и приготовление  
сложной горячей кулинарной продукции  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

### **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

**Эксперты от работодателя:** \_\_\_\_\_

Кафе «Саяны»  
(место работы)

главный технолог частного предприятия  
(занимаемая должность)

Монгуш Е.Б.  
(инициалы, фамилия)

## Общие положения

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

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 сложных супов.
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней) птицы.
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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом.</li> <li>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления супов, в т.ч. в условиях производства.</li> <li>3. Правильно планирует ассортимент супов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</li> <li>4. Правильно составляет технологические схемы, приготовления супов в соответствии с заданием.</li> <li>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления супов в соответствии с нормативными</li> </ol>	<p>Экспертная оценка разработанного технологического процесса заданного вида п/ф</p> <p>Экспертная оценка представленной технологической схемы заданного вида п/ф.</p> <p>Проверка расчета массы сырья в</p>

	<p>документами и кондиции сырья.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных супов.</li> <li>7. Подбирает пряности и приправы для приготовления супов.</li> <li>8. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение супов, в т.ч. в условиях производства.</li> <li>9. Правильно организует рабочее место для приготовления супов в соответствии с заданием.</li> <li>10. Правильно оценивает качество супов органолептическим способом.</li> </ol>	соответствии с НД Моделирование практической ситуации.
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом.</li> <li>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления соусов, в т.ч. в условиях производства.</li> <li>3. Правильно планирует ассортимент соусов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</li> <li>4. Правильно составляет технологические схемы, приготовления соусов в соответствии с заданием.</li> <li>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления соусов в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья.</li> <li>6. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных соусов.</li> <li>7. Подбирает пряности и приправы для приготовления соусов.</li> <li>8. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение соусов, в т.ч. в условиях производства.</li> <li>9. Правильно организует рабочее место для приготовления соусов в соответствии с заданием.</li> <li>10. Правильно оценивает качество соусов органолептическим способом.</li> <li>11. Правильно организует работу соусной станции в ресторане.</li> <li>12. Правильно использует полуфабрикаты для соусов промышленной выработки.</li> </ol>	Экспертная оценка разработанного технологического процесса заданного вида п/ф Экспертная оценка представленной технологической схемы заданного вида п/ф. Проверка расчета массы сырья в соответствии с НД Моделирование практической ситуации.
ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, и сыра	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом.</li> <li>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства.</li> <li>3. Правильно планирует ассортимент блюд из овощей, грибов и сыра в меню в зависимости от типа и класса</li> </ol>	Экспертная оценка разработанного технологического процесса заданного вида п/ф Экспертная оценка представленной технологической схемы заданного вида п/ф.

	<p>предприятия.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Правильно составляет технологические схемы, приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с заданием.</li> <li>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья.</li> <li>6. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>7. Подбирает пряности и приправы для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>8. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства.</li> <li>9. Правильно организует рабочее место для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с заданием.</li> <li>10. Правильно оценивает качество блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом.</li> <li>11. Правильно подбирает гарниры и соусы к блюдам из овощей, грибов и сыра.</li> <li>12. Правильно выбирает сыры в зависимости от способа тепловой обработки, в т.ч. от основного сырья блюд.</li> <li>13. Правильно нарезает сыры в зависимости от вида.</li> <li>14. Правильно оформляет и подготавливает блюда к подаче.</li> </ol>	<p>Проверка расчета массы сырья в соответствии с НД          Моделирование практической ситуации.</p>
<p>ПК 4.          Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом.</li> <li>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства.</li> <li>3. Правильно планирует ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</li> <li>4. Правильно составляет технологические схемы, приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием.</li> <li>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья.</li> <li>6. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Подбирает пряности и приправы для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы.</li> </ol>	<p>Экспертная оценка разработанного технологического процесса заданного вида п/ф          Экспертная оценка представленной технологической схемы заданного вида п/ф.          Проверка расчета массы сырья в соответствии с НД          Моделирование практической ситуации.</p>

	<ol style="list-style-type: none"><li>7. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства.</li><li>8. Правильно организует рабочее место для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием.</li><li>9. Правильно оценивает качество блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом.</li><li>10. Правильно подбирает гарниры и соусы к блюдам из рыбы, мяса и птицы.</li><li>11. Правильно оформляет и подготавливает горячие блюда из рыбы, мяса, птицы к подаче.</li></ol>	
--	--	--

Таблица 2

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 личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;</li> <li>– использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.</li> </ul>	- 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>– своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.</li> </ul>	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной и производственной практик.</li> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</li> </ul>
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.

Таблица 2

## **1.2. Иметь практический опыт:**

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

### **уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

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;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

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

оценивать качество и безопасность продукции различными способами;

### **знать:**

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;

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

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

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

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

основные критерии оценки качества подготовленных готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

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

правила соусной композиции горячих соусов;

температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей продукции;

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

технологию приготовления сложных супов: пюреобразных, прозрачных, национальных, горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера, рыбных и мясных блюд;

варианты сервировки, оформление и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

варианты оформления тарелок и блюд горячими соусами;

температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;

риски в области безопасности приготовления готовой горячей кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции;

технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

## **2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю**

Таблица 3

<b>Элемент модуля</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
МДК03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	
УП	
ПП	
ПМ	<b>Экзамен (квалификационный)</b>

## **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)
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определять качество различных видов сырья органолептическим способом.</li> <li>2. Обеспечивать безопасность условия хранения сырья.</li> <li>3. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование</li> <li>4. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>5. Приготавливать сложные супы, подготавливать их к подаче.</li> <li>6. Приготавливать сложные горячие соусы.</li> <li>7. Приготавливать горячие блюда из овощей и грибов с соблюдением санитарного и температурного режима.</li> <li>8. Оформлять блюда из овощей и грибов.</li> <li>9. Рационально использовать рыбное сырье для сложных</li> </ol>	ПК 1-3, ОК 1-10

<p>блюд различных способов тепловой обработки в зависимости от товароведных качеств рыбы.</p> <p>10. Приготавливать сложные горячие блюда из рыбы с соблюдением температурного и санитарного режима.</p> <p>11. Приготавливать сложные горячие блюда из мяса.</p> <p>12. Приготавливать сложные горячие блюда из птицы.</p> <p>13. Подбирать и готовить гарниры и соусы к блюдам из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>14. Готовить блюда из сыра.</p> <p>15. Оценивать качество сложной горячей продукции органолептическим способом.</p> <p>16. Выбирать производственный инвентарь для приготовления блюд и безопасно его использовать.</p> <p>17. Организовывать рабочее место для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p>	
---	--

#### 4.2.2. Производственная практика:

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определять качество различных видов сырья и дополнительных ингредиентов органолептическим способом.</li> <li>• Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном состоянии.</li> <li>• Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>• Подготавливать и безопасно эксплуатировать технологическое оборудование для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>• Выбирать производственный инвентарь для приготовления блюд и безопасно его использовать.</li> <li>• Обеспечивать соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и хранения сложной горячей</li> </ul>	<p>ПК 1-3, ОК 1-10</p>

кулинарной продукции.

- Приготавливать и подготавливать к подаче сложные горячие супы.
- Разрабатывать ассортимент супов для меню предприятия в соответствии с типом и классом предприятия и наличием сырья.
- Приготавливать соусы из различного сырья для сложной горячей кулинарной продукции.
- Приготавливать сложные горячие блюда из овощей и грибов, подготавливать их к подаче.
- Разрабатывать ассортимент горячих рыбных блюд с учетом товароведной характеристики рыбного сырья, дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд.
- Приготавливать сложные горячие блюда из рыбы с соблюдением температурного и санитарного режима.
- Разрабатывать ассортимент блюд из мяса, рационально используя мясное сырье.
- Приготавливать сложные горячие мясные блюда с соблюдением температурного и санитарного режима.
- Приготавливать блюда из птицы.
- Разрабатывать ассортимент блюд из птицы с учетом товароведных характеристик.
- Обеспечивать безопасное приготовление блюд из птицы.
- Выбирать и рационально использовать сыры для приготовления горячих блюд.
- Проводить «фламбирование».
- Подбирать и готовить гарниры и соусы для блюд из рыбы, мяса, птицы.
- Оценивать готовность, качество блюд органолептическим способом.
- Обеспечивать и контролировать безопасное хранение сложной горячей кулинарной продукции.
- Организовывать рабочие места по приготовлению горячей кулинарной продукции.
- Получать сырье, продукты, полуфабрикаты от поставщиков и со склада предприятия.
- Организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
- Подбирать ассортимент пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы.
- Организовывать работу соусной станции в ресторанах.

## 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 горячей кулинарной продукции

в объеме 108 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

<b>Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики</b>	<b>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определять качество различных видов сырья и дополнительных ингредиентов органолептическим способом.</li> <li>• Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном состоянии.</li> <li>• Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>• Подготавливать и безопасно эксплуатировать технологическое оборудование для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>• Выбирать производственный инвентарь для приготовления блюд и безопасно его использовать.</li> <li>• Обеспечивать соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>• Приготавливать и подготавливать к подаче сложные горячие супы.</li> <li>• Разрабатывать ассортимент супов для меню предприятия в соответствии с типом и классом предприятия и наличием сырья.</li> <li>• Приготавливать соусы из различного сырья для сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>• Приготавливать сложные горячие блюда из овощей и грибов, подготавливать их к подаче.</li> <li>• Разрабатывать ассортимент горячих рыбных блюд с учетом товароведной характеристики рыбного сырья, дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд.</li> <li>• Приготавливать сложные горячие блюда из рыбы с соблюдением температурного и санитарного режима.</li> <li>• Разрабатывать ассортимент блюд из мяса,</li> </ul>	

<p>рационально используя мясное сырье.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготавливать сложные горячие мясные блюда с соблюдением температурного и санитарного режима.</li> <li>• Приготавливать блюда из птицы.</li> <li>• Разрабатывать ассортимент блюд из птицы с учетом товароведных характеристик.</li> <li>• Обеспечивать безопасное приготовление блюд из птицы.</li> <li>• Выбирать и рационально использовать сыры для приготовления горячих блюд.</li> <li>• Проводить «фламбирование».</li> <li>• Подбирать и готовить гарниры и соусы для блюд из рыбы, мяса, птицы.</li> <li>• Оценивать готовность, качество блюд органолептическим способом.</li> <li>• Обеспечивать и контролировать безопасное хранение сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>• Организовывать рабочие места по приготовлению горячей кулинарной продукции.</li> <li>• Получать сырье, продукты, полуфабрикаты от поставщиков и со склада предприятия.</li> <li>• Организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>• Подбирать ассортимент пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы.</li> <li>• Организовывать работу соусной станции в ресторанах.</li> </ul>	
<p>Дата «___».___.20___</p> <p style="text-align: right;">Подпись руководителя практики</p> <p style="text-align: right;">_____</p> <p style="text-align: right;">Подпись ответственного лица организации</p> <p style="text-align: right;">_____</p>	

## 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 полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

специальности СПО: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Экзамен включает: МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей 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 полуфабриката **«Суп-пюре из зеленого горошка», «Соус на рыбном бульоне», «Баклажаны под соусом Бешамель запечённые с сыром»; «Рыба жаренная на решетке»**
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 заданного полуфабриката;
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 полуфабриката **«Суп-пюре из овощей», «Соус ореховый», «Запеканка из белокочанной капусты»; «Рыба запеченная с картофелем»**
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 заданного полуфабриката;
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 **«суп-пюре из тыквы», «Соус с хреном», «Запеканка из грибов и картофеля»;** **«Щука фаршированная»**
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 заданного полуфабриката;
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 **«Суп-пюре из моркови», «Соус польский», «Запеканка с ветчиной и сыром»;** **«Песядь тушенная в горшочке с овощами»**
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 заданного полуфабриката;
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 **«Суп-пюре из печени», «Соус голландский», «Зеленый горошек запеченный с морковью»; «Рыбные кнели паровые»**
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 заданного полуфабриката;
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 **«Суп-пюре из птицы», «Соус для жаренного мяса», «Картофель жаренный с чесноком»; «Куриная грудка запеченная с грибами»**
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 заданного полуфабриката;
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 **«Суп-пюре (Биски) из морепродуктов», «Соус каррий», «Картофель запеченный с тимьяном»; «Голубцы домашние»**
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 заданного полуфабриката;
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 **«Бульон рыбный с белым вином», «Соус с белым вином», «морковь в сливочном соусе»; «Говядина тушенная в кисло-сладком соусе»**
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 заданного полуфабриката;
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 **«Бульон с профетролями», «Соус с красным вином», «Рагу овощное»;**2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката; **«Котлета по-Киевски»**
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 заданного полуфабриката;
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 **«Бульон по тувински», «Соус с базиликом», «Перец фаршированный»;** **«Отбивные из свинины обжаренные в кукурузных хлопьях»**
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 заданного полуфабриката;
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 **«Суп-крем из брокколи с морковью», «Соус с семенами фенхеля», «Помидоры и цуккини запеченные с фенхелем»; «Согажа»**
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 заданного полуфабриката;
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 **«Суп- крем из шампиньонов», «Соус чесночный», «пудинг картофельный»; «Баранина по-тувински»**
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 заданного полуфабриката;
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 «Суп крестьянский из овощей», «Соус мясной с горчицей», «Сыр обжаренный в тесте»; «Тош»
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 заданного полуфабриката;
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 «Суп сладкий из кураги и чернослива», «Соус сметанный», «Крокеты картофельные»; «Чахохбилли из кур»
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 заданного полуфабриката;
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 «Суп Быдалыг-Мун», «Соус томатный», «Грибы жаренные»; «Эскалоп из телятины с сыром»
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 заданного полуфабриката;
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 «Борщ украинский», «Соус шоколадно-молочный», «Овощи томленые в горшочках»; «Плов из баранины»
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 заданного полуфабриката;
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 «Суп рыбный из пеляди», «Соус сырный», «Цветная капуста в тесте кляре»; «Язык говяжий в соусе с изюмом и миндалем»
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 заданного полуфабриката;
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 «Суп сладкий вишневый», «Соус Бешамель», «Кабачки запеченные»; «Рулетки из свинины со шпинатом»
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 заданного полуфабриката;
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 «Окрошка мясная», «Соус шоколадно-молочный», «Сыр с запеченный с овощами»; «Котлеты из индейки»
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 заданного полуфабриката;
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 «Ботвинья», «Соус сметанный», «Кабачки тушеные в сливках»; «Печень куриная в соусе с виноградом»
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 заданного полуфабриката;
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 экзаменующихся.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 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 экзаменующихся (справочная, методическая и др.)

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, технологическая)

Критерии оценки

Задание № ____	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания»

освоил(а) программу профессионального модуля \_ ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

в объеме 108 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. 03.01.		
УП		
ПП		

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов		
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов		
ПК 3. Организовывать и проводить приготовление		

сложных блюд из овощей, грибов, и сыра		
ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		
Итог экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции _____		
Дата «    »                      20    г. Подписи членов экзаменационной комиссии:		
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_