



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж


УТВЕРЖДАЮ  
Зам.начальника колледжа  
по учебно-методической работе  
М.С. Агеева

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**


Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме  
квалификационного экзамена по профессиональному модулю  
в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**МО-19.02.10.ПМ.03.ФОС**

РАЗРАБОТЧИК	Преподаватель колледжа: Червяковская А.В.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2020

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО- 19.02.10.ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.2/23

Фонд оценочных средств разработан на основе профессиональных компетенций Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», рабочей программой профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.3/23

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....	4
1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	4
1.2 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03.....	5
2.1 ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА.....	5
2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ.....	6
2.3 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ.....	13
2.4 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.03 .....	14
ПЕРЕЧЕНЬ ВАРИАНТОВ ЗАДАНИЙ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ .....	16
2.5 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА .....	20

## 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Комплект фондов оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и составляющих его профессиональных и общих компетенций, программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 является экзамен (квалификационный).


Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимся всех структурных единиц модуля: междисциплинарного курса МДК 03.01; учебной УП.03.01 и производственной практик ПП 03.01

Итогом экзамена является однозначное решение «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен», с выставлением оценки.

Форма проведения экзамена(квалификационного)-выполнение заданий.

### 1.2 Формы контроля и оценивания профессионального модуля

Элемент модуля ПМ.03	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	4 семестр – дифференцированный зачет.	-устный опрос; -наблюдение за выполнением практических работ; -наблюдение за выполнением лабораторных работ; - контроль результата выполнения самостоятельных работ; -тестирование; -работа на интерактивных занятиях
УП.03.01 Учебная практика	4 семестр– дифференцированный зачет.	-наблюдение за выполнением работ на учебной практике.
ПП.03.01 Производственная практика	4 семестр	-наблюдение за выполнением работ на производственной практике.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.5/23

Продолжение

Элемент модуля ПМ.03	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	5 семестр - экзамен	-устный опрос; -наблюдение за выполнением практических работ; -наблюдение за выполнением лабораторных работ; - контроль результата выполнения самостоятельных работ; -тестирование; -работа на интерактивных занятиях
ПП.03.01 Производственная практика	5 семестр-- дифференцированный зачет	-наблюдение за выполнением работ на производственной практике.
ПМ.03 ЭК	5-й семестр Экзамен квалификационный	


## 2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

### 2.1 ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Форма проведения экзамена - выполнение заданий.


Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции осуществляется в процессе сдачи квалификационного экзамена на соответствие требованиям ФГОС и компетентности в отношении минимального знания, понимания и профессионализма требуемые для дипломирования в соответствии с требованиями ФГОС .

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.6/23


2.2 Результаты освоения программы профессионального модуля пм.03, подлежащие проверке на квалификационном экзамене.

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
<b>Общие компетенции</b>				
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	ОК.1	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Аргументирует свой выбор в профессиональном самоопределении; Определяет перспективы в профессиональном развитии; Участствует в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию.	Способен: - к изучению нового, переоценке своего социального опыта.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	ОК. 2	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Ставит цели выполнения деятельности в соответствии с заданием; Выстраивает план деятельности; Выбирает способы выполнения профессиональных задач; Организует рабочее место; Умеет оценить эффективность выполнения собственной деятельности.	Способен: - к наблюдению, исследованию и анализу; - к представлению новых способов деятельности и нестандартных решений.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	ОК. 3	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Описывает ситуацию и называет противоречия; Оценивает причины возникновения ситуации; Находит пути решения; Прогнозирует развитие ситуации; Анализирует результаты выполняемых действий, в случае необходимости вносит коррективы. Оценивает результаты своей деятельности, их эффективность и качество.	Способен: - находить решения в нестандартных ситуациях (действий без правил, инструкций, алгоритмов) и нести за них ответственность.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.7/23

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	ОК. 4	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Выделяет профессионально-значимую информацию в рамках своей профессии; Пользуется для ее поиска различной справочной литературой, электронными ресурсами и т.д. Определяет соответствие информации поставленной задаче; Классифицирует и обобщает информацию; Оценивает полноту и достоверность информации.	Владеет: - навыками работы с различными источниками информации: книгами, справочниками, периодической печатью, Интернетом; - способами и средствами получения, хранения и переработки информации; - навыками разработки и оформления служебных документов.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	ОК. 5	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Осуществляет поиск информации в сети ИНТЕРНЕТ и других электронных носителях; Представляет информацию в разнообразных формах с использованием программного обеспечения; Демонстрирует владение работой с различными приложениями.	Владеет: - информационно-коммуникативными технологиями, используемыми в профессиональной деятельности при организации процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	ОК. 6	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Устанавливает позитивный стиль общения; Признает чужое мнение; Грамотно и этично выражает свои мысли; Формулирует и аргументирует свою позицию; Принимает критику; Соблюдает официальный стиль при исполнении документов; Выполняет письменные и устные рекомендации;	Способен: - организовать командное взаимодействие; - анализировать коммуникационные процессы в организации и разрабатывать предложения по повышению их эффективности; - к корректному ведению диалога, логически, аргументировано и ясно строить свою речь.
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	ОК. 7	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Самостоятельность в принятии решения; Ответственность в принятии решения; Умение организовать работу в команде; Ответственность за результаты работы коллектива.	Способен: - к постановке целей и формулированию задач, связанных с реализацией профессиональных функций;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.8/23

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
				- договариваться, распределять роли при совместной деятельности, выполнять свою работу к намеченному сроку; -находить компромиссное решение;
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	ОК. 8	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития; Занимается самообразованием; Осознанное планирование повышения квалификации; Умение аргументировать принятое решение.	Способен: -самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; -заниматься самообразованием; -осознанно планировать повышение своей квалификации.
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	ОК. 9	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Знание технологий профессиональной деятельности; Умение ориентироваться в частой смене технологий; Профессиональная этика.	Готов: - к освоению физических и духовных ценностей; - к соблюдению личной гигиены, правил техники безопасности и оказанию первой доврачебной помощи; -осознанно повышать свой профессиональный уровень.



	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.9/23


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
<b>Профессиональные компетенции</b>				
ПК. 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	ПК 3.1	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена (квалификационного); Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Способен: - разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции; -организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -производить приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; -контролировать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; -производить сервировку и оформление готовой сложной горячей кулинарной продукции; -анализировать классификацию, условия хранения и требования к качеству сырья для сложной горячей кулинарной продукции; -использовать различные варианты подбора и сочетания сырья, пряностей и приправ; -безопасно пользоваться технологическим оборудованием и производственным инвентарем; -использовать правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложной горячей кулинарной продукции.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.10/23

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
<b>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</b>	ПК 3.2	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена (квалификационного); Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Способен: - разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции; -организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -производить приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; -контролировать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; -производить сервировку и оформление готовой сложной горячей кулинарной продукции; -анализировать классификацию, условия хранения и требования к качеству сырья для сложной горячей кулинарной продукции; -использовать различные варианты подбора и сочетания сырья, пряностей и приправ; -безопасно пользоваться технологическим оборудованием и производственным инвентарем; -использовать правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложной горячей кулинарной продукции

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.11/23


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>ПК 3.3</p>	<p>Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена (квалификационного); Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.</p>	<p>Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности. Точность и грамотность оформления технологической документации, формуляров и вахтенных журналов.</p>	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-производить приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-контролировать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;</li> <li>-производить сервировку и оформление готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-анализировать классификацию, условия хранения и требования к качеству сырья для сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-использовать различные варианты подбора и сочетания сырья, пряностей и приправ;</li> <li>-безопасно пользоваться технологическим оборудованием и производственным инвентарем;</li> <li>-использовать правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложной горячей кулинарной продукции</li> </ul>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.12/23

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы,	ПК 3.4	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена (квалификационного); Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности. Точность и грамотность оформления технологической документации, формуляров и вахтенных журналов.	Способен: - разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции; -организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -производить приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; -контролировать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; -производить сервировку и оформление готовой сложной горячей кулинарной продукции; -анализировать классификацию, условия хранения и требования к качеству сырья для сложной горячей кулинарной продукции; -использовать различные варианты подбора и сочетания сырья, пряностей и приправ; -безопасно пользоваться технологическим оборудованием и производственным инвентарем; -использовать правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложной горячей кулинарной продукции

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.13/23

## 2.3 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе Google Meet (при необходимости – другими способами).


Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

«Отлично» ставится, если обучающийся:

- а) умеет продемонстрировать свою способность по выполнению полученного задания;
- б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;
- в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;
- г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;
- д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;
- е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует свою способность, удовлетворяющую тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает способности, но:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.14/23

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

*«Неудовлетворительно»* - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине в форме тестирования будут следующими:

«Отлично» - 100-91% правильных ответов;

«Хорошо» - 90-81% правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

## 2.4 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.03


5 семестр – экзамен квалификационный

ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ К ЭКЗАМЕНУ КВАЛИФИКАЦИОННОМУ

### *Задание № 1*

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ 1. Составить план-меню с включением сложной горячей кулинарной продукции.

*Оцениваемые компетенции: ПК 3.1;ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4; ОК.1, ОК 2, ОК 3,ОК 4;ОК 5; ОК 6, ОК 7, ОК 8;ОК 9*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.15/23

### *Задание № 2*

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ Оформить технологическую карту (или ТТК) и провести пересчет сырья с учетом сезона и кондиции одного сложного блюда. Дать рекомендации повару по оформлению и подаче блюда.


*Оцениваемые компетенции: ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1, ОК 2, ОК 3, ОК 4; ОК 5; ОК 6, ОК 7, ОК 8; ОК 9*

### *Задание № 3*

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

1.Произвести организацию рабочих мест в горячем цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

*Оцениваемые компетенции: ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1, ОК 2, ОК 3, ОК 4; ОК 5; ОК 6, ОК 7, ОК 8; ОК 9*

	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.16/23

#### Задание № 4

#### СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

1. *Составить сырьевую ведомость согласно производственной программы (плана- меню).*

*Оцениваемые компетенции: ПК 3.1;ПК3.2;ПК 3.3;ПК 3.4; ОК.1, ОК 2, ОК 3,ОК 4;ОК 5; ОК 6, ОК 7, ОК 8;ОК 9*

#### ПЕРЕЧЕНЬ ВАРИАНТОВ ЗАДАНИЙ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

##### Задание № 1

В ресторане «Круиз» ООО «РИФ» проводится спецобслуживание (банкет) на 125 человек в декабре месяце.

##### Задание №2

В ресторане «Чайка» в мае месяце поступил заказ на обслуживание туристов из Германии в количестве 50 человек по комплексному меню.

##### Задание №3

В летний сезон на побережье Балтийского моря необходимо организовать питание и обслуживание в местах массового отдыха. Руководство города Светлогорска объявило конкурс на лучший проект летнего кафе.

##### Задание №4


*Столовая завода «Кварц» заключила договор с Гурьевской птицефабрикой на поставку яиц массой 60 г и цыплят – бройлеров 1 категории для комплексных обедов в марте месяце.*

##### Задание №5

Столовая завода «Янтарь» заключила договор с Калининградской птицефабрикой на поставку бройлеров-цыплят 2 категории и яиц массой 55 г для 250 порций комплексных обедов в апреле месяце.

##### Задание №6



	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.17/23

Детский оздоровительный центр в августе месяце устраивает праздничный ужин в связи с «Днем Нептуна» для 1200 старшеклассников. На производство получили 750 кг говядины 1 категории.

#### Задание №7

В поселке «Взморье» предполагается открыть гостиничный комплекс «Дом лесника» в феврале месяце.

#### Задание №8

В Калининградском морском рыбопромышленном комплексе предполагается открыть учебное кафе на 30 посадочных мест с сентября месяца. На производство поступил судак крупный охлажденный целиком в количестве 120 кг.

#### Задание №9

Кафе «Сказка» организует детский праздник «День Нептуна». Поступил заказ на приготовление блюд на 135 человек в июле месяце. На производство поступил судак неразделанный крупный в количестве 115 кг.

#### Задание №10

На камбуз учебного судна-парусника «Крузенштерн» в декабре поступило 300 кг свинины обрезной для организации праздничного обеда для 55 гостей.

#### Задание №11


Кафе «Сказка» приняло заказ на обслуживание детского праздника «Здравствуй школа!» на 50 человек в августе месяце. На производство поступили куры потрошенные 1 категории в количестве 30 кг.

#### Задание №12

В ресторане «Альбатрос» проводится спецобслуживание (банкет) на 300 человек в декабре месяце. На производство поступила свинина обрезная в количестве 650 кг.

#### Задание №13

В кафе «Встреча» проводится спецобслуживание (банкет) туристов из Германии в количестве 55 человек в ноябре месяце. На производство поступила щука неразделанная в количестве 25 кг.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.18/23

#### Задание №14

В диетической столовой «Здоровье» проводится мероприятие в сентябре месяце по рекламе здорового образа жизни. На производство поступил цыпленок-бройлер 2 категории потрошенный в количестве 70 кг.

#### Задание №15

*Ресторан «Титаник» принял заказ на проведение новогоднего корпоратива (банкета) для 170 человек. На производство поступил судак неразделанный крупный в количестве 85 килограмм.*

#### Задание №16

Комбинат школьного питания выпускает 2000 обедов в день в мае месяце для организации работы буфетов -раздаточных при школах. На производство поступила говядина 1 категории в количестве 900 кг .

#### Задание №17

Развлекательный центр готовится к празднованию дня «Знаний» в сентябре для студентов. Ожидается 600 гостей. На производство поступило 80 кг языка свиного мороженого.

#### Задание №18


В ресторане ООО «Триумф» проводится спецобслуживание (банкет) на 150 человек в мае месяце. На производство поступила говядина 2 категории в количестве 350 кг.

#### Задание №19

Столовая открытого типа организовала выставку-продажу полуфабрикатов и кулинарных изделий в честь празднования мероприятия «День города» в июне месяце. Заказано 600 кг говядины 1 категории и 50 кг кальмар мороженых (тушка).

#### Задание №20

В спортивном центре для подготовки спортсменов к спартакиаде в г. Казань состоится встреча в ноябре с ветеранами спорта на базе кафе. Получен заказ на организацию праздничного ужина на 150 человек. На производство поступил кролик 1 категории в количестве 80 кг.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.19/23

#### Задание №21

Кафе «Березка» получило заказ на обслуживание обедом слушателей курсов повышения квалификации в количестве 300 человек в декабре месяце. На производстве имеется 95 кг кур 1 категории потрошенных.

#### Задание №22

Кофейный клуб «Якобс» организовал встречу 25 любителей кофейной продукции в честь дня рождения клуба в ноябре месяце. Получено на производство 25 кг стерляди неразделанной.

#### Задание №23

Ресторан 1 категории «Кейтеринг-сервис» получил заказ на обслуживание 90 туристов из Италии в ноябре месяце. На производство поступило 45 кг судака неразделанного охлажденного и 15 кг моркови соленой.

#### Задание №24

Закусочная «Бутербродная» приглашает любителей изделий на открытие 1 апреля. На производство получено 450 кг говядины 1 категории. Предполагается около 200 посетителей.

#### Задание №25

Ресторан отеля «Москва» принял заказ на обслуживание корпоративного мероприятия 28 декабря в количестве 70 человек. Получено 25 кг кальмара мороженого разделанного с головой для приготовления кулинарных изделий.


#### Задание №26

Крупный комбинат питания получил заказ на поставку 520 порций блюд из свинины обрезной в декабре месяце.

#### Задание №27

Санаторий «Янтарь» в день питает 800 человек. Для приготовления сложных полуфабрикатов для обеда из птицы получены куры полупотрошенные охлажденные 2 категории в количестве 180 кг в марте месяце.

#### Задание №28

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.20/23

Молодежная организация «Мир» проводит семинар в январе месяце с проведением торжественного прощального ужина в ресторане отеля «Триумф». Приглашено 120 человек. На производство поступила баранина 1 категории в количестве 60 кг.

#### Задание №29

Круизный лайнер «Планета» в январе организывает торжественный ужин в баре 35 туристам из Франции. Производство получило из провизионных помещений 250 кг говядины 1 категории в виде мороженой полутуши.

#### Задание №30

Дворец спорта проводит международные соревнования по футболу в ноябре месяце и заказал обед на 250 человек в кафе «Парус». На производстве имеются свежие помидоры в количестве 30 кг и телятина в количестве 270 кг.

#### Задание №31

Ресторан 1 категории «Русь» принимает туристов из Голландии в количестве 55 человек в марте месяце для торжественного обеда после семинара по обмену опытом. Получено 15 кг осетра с головой и 25 кг судака крупного с головой неразделанного.

## 2.5 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Результатом освоения *профессионального модуля ПМ.03* является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ППСЗ в целом, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 является квалификационный экзамен. Итогом квалификационного экзамена является решение: «**ВИД ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОСВОЕН/НЕ ОСВОЕН**»).

Итоги экзамена квалификационного и оценочная ведомость по профессиональному модулю ПМ.03 оформляются на каждого аттестуемого.

ИТОГИ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО) ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
 ПМ 03 *Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кули-  
 нарной продукции*  
*код и наименование профессионального модуля*

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на 3 курсе по специаль- 19.02.10 Технология продукции  
 ности СПО  
*общественного питания*  
*код и наименование специальности*

Итоги экзамена (квалификационного)

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Способен: - разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции; - организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -производить приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;-контролировать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;-производить сервировку и оформление готовой сложной горячей кулинарной продукции; -анализировать классификацию, условия хранения и требования к качеству сырья для сложной горячей кулинарной продукции;-использовать различные варианты подбора и сочетания сырья, пряностей и приправ; -безопасно пользоваться технологическим оборудованием и производственным инвентарем; -использовать правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложной горячей кулинарной продукции.	
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Способен: - разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции; -организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -производить приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; -контролировать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; -производить сервировку и оформление готовой сложной горячей кулинарной продукции; -анализировать классификацию, условия хранения и требования к качеству сырья для сложной горячей кулинарной продукции; -использовать различные варианты подбора и сочетания сырья, пряностей и приправ; -безопасно пользоваться технологическим оборудованием и производственным инвентарем; -использовать правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложной горячей кулинарной продукции.	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из	Способен: - разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции; -организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
овощей, грибов и сыра	<ul style="list-style-type: none"><li>-производить приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li><li>-контролировать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;</li><li>-производить сервировку и оформление готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li><li>-анализировать классификацию, условия хранения и требования к качеству сырья для сложной горячей кулинарной продукции;</li><li>-использовать различные варианты подбора и сочетания сырья, пряностей и приправ;</li><li>-безопасно пользоваться технологическим оборудованием и производственным инвентарем;</li><li>-использовать правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложной горячей кулинарной продукции.</li></ul>	
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы,	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции;</li><li>-организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li><li>-производить приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li><li>-контролировать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;</li><li>-производить сервировку и оформление готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li><li>-анализировать классификацию, условия хранения и требования к качеству сырья для сложной горячей кулинарной продукции;</li><li>-использовать различные варианты подбора и сочетания сырья, пряностей и приправ;</li><li>-безопасно пользоваться технологическим оборудованием и производственным инвентарем;</li><li>-использовать правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложной горячей кулинарной продукции.</li></ul>	



<b>ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>		
<i>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>		
<i>код и наименование профессионального модуля</i>		
ФИО _____		
обучающийся на <u>3</u> курсе по специальности СПО <u>19.02.10</u> Технология <u>продукции общественного питания</u>		
<i>код и наименование специальности</i>		
освоил(а) программу профессионального модуля <u>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</u>		
<i>наименование профессионального модуля</i>		
в объеме _____ час. с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.		
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом)		
<b>Элементы модуля</b> (код и наименование МДК, код практик)	<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<b>Оценка</b>
МДК 03.01	дифзачет	
УП. 03	-	
ПП.03	-	
МДК 03.01	экзамен	
ПП.03	дифзачет	
ПП 03.01	квалификационный экзамен	
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
<b>Наименование профессионального модуля</b>		<b>Оценка</b> (освоен / не освоен)
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		
Дата «__» _____ 20__ г. Подписи членов экзаменационной комиссии		
	_____	_____
	<i>подпись</i>	<i>фамилия инициалы</i>
	_____	_____
	<i>подпись</i>	<i>фамилия инициалы</i>
	_____	_____
	<i>подпись</i>	<i>фамилия инициалы</i>