



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

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

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации
в рамках программы подготовки специалистов среднего звена
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС

РАЗРАБОТЧИК


Преподаватель колледжа: Макарова С.С.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ


Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2021


	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.2/41

Фонд оценочных средств по ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.3/41

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	6
2.1 Форма проведения ПМ.03.ЭК Экзамена по модулю	6
2.2 Результаты освоения программы профессионального модуля ПМ.03, подлежащие проверке на экзамене по модулю.....	7
2.3 Критерии оценки результатов освоения программы профессионального модуля ПМ.03, подлежащие проверке на экзамене по модулю.....	19
2.4 Комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03	20
3 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ	39

	<p align="center">КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»</p>	
<p>МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС</p>	<p align="center">ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ</p>	<p align="center">С.4/41</p>

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Общие положения

Комплект фондов оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и составляющих его профессиональных и общих компетенций, программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 является экзамен по модулю.

Условием допуска к экзамен по модулю является успешное освоение обучающимся всех структурных единиц модуля: междисциплинарных курсов МДК 03.01; МДК 03.02; производственной практики ПП 03.01

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

Форма проведения экзамен по модулю 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 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5 семестр – дифференцированный зачет	-устный опрос; -наблюдение за выполнением практических работ; - контроль результата выполнения самостоятельных работ; -тестирование; -работа на интерактивных занятиях
	5 семестр –курсовая работа	-экспертное наблюдение за выполнением курсовой работы; - контроль выполнения этапов\разделов курсовой работы ; -защита курсовой работы.
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5 семестр – дифференцированный зачет	-устный опрос; -наблюдение за выполнением практических 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 семестр-	




КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43.02.15
ПМ.03.ФОС

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

С.5/41

Элемент модуля ПМ.03	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
	Экзамен по модулю	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.6/41


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

2.1 Форма проведения экзамена квалификационного по модулю

Форма проведения экзамена квалификационного - выполнение заданий.


Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществляется в процессе сдачи квалификационного экзамена на соответствие требованиям ФГОС и компетентности в отношении минимального знания, понимания и профессионализма .

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.7/41

2.2 Результаты освоения программы профессионального модуля ПМ.03, подлежащие проверке на экзамене по модулю

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
Общие компетенции				
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ОК 01	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Способен: - к изучению нового, переоценке своего социального опыта; - выбирать способы решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК 02	.	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;	Способен: - к наблюдению, исследованию и анализу; - к представлению новых способов деятельности и нестандартных решений.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.8/41

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
			адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ОК 03	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;	Способен: - находить решения в неординарных ситуациях (действий без правил, инструкций, алгоритмов) и нести за них ответственность; - планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; -самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; -заниматься самообразованием; -осознанно планировать повышение своей квалификации.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ОК 04	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	Способен: - работать в коллективе и команде; - эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	ОК 05	- заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	Способен: - организовать командное взаимодействие;

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*




КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43.02.15
ПМ.03.ФОС


ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

С.9/41


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
ном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;		- анализировать коммуникационные процессы в организации и разрабатывать предложения по повышению их эффективности; - к корректному ведению диалога, логически, аргументировано и ясно строить свою речь.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	ОК 06	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка зачетов по учебной и производственной практикам	- понимание значимости своей профессии	Способен: - проявлять гражданско-патриотическую позицию; - демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК 07	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Способен: - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; - находить компромиссное решение; - соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 09	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Способен: - самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития; - заниматься самообразованием; - осознанно планировать повышение своей квалификации;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.10/41

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
		- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам		- применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	ОК 10		-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Готов: - адекватно применять нормативную документацию в профессиональной деятельности; - адекватно понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	ОК 11	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;	-применять основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - знать правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации	Способен: -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -оформлять бизнес-план;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.11/41

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
		- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам		

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.12/41

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формы Руемые 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
Профессиональные компетенции				
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 3.1	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам 	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудо-</p>	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; -соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; -дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; -анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; -оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, закусок; - производить различными способами расчеты сырья и полуфабрикатов ; -оценивать основные критерии качества канапе, легких и сложных холодных закусок; -анализировать технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении - использовать актуальные направления в приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок;



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43.02.15
ПМ.03.ФОС

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

С.13/41

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формы Руемые 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
			вания, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	.анализировать различные способы и приемы приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - принимать организационные решения по процессам приготовления; -оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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.	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;	Способен: - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; -соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; -анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; -оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, блюд; - производить различными способами расчеты сырья и полуфабрикатов ;



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43.02.15
ПМ.03.ФОС

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

С.14/41

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формы Ручные 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
				<ul style="list-style-type: none"> -оценивать основные критерии качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -анализировать технологию приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении - использовать актуальные направления в приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; .анализировать различные способы и приемы приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - принимать организационные решения по процессам приготовления; -оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</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</p>	<p>оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки</p>	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; -соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективность и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления сложных холодных соусов; -дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; -анализировать требования к качеству сырья;



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43.02.15
ПМ.03.ФОС

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

С.15/41

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формы Руемые 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
		и программы государственной итоговой аттестации по специальности.		- осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; -оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, закусок; - производить различными способами расчеты сырья и полуфабрикатов ; -оценивать основные критерии качества сложных холодных соусов; -анализировать технологию приготовления сложных холодных соусов;
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.4	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе	соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам	-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении - использовать актуальные направления в приготовлении сложных холодных соусов; .анализировать различные способы и приемы приготовления сложных холодных соусов; - принимать организационные решения по процессам приготовления; -оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различ-	ПК 3.5	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;	соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;	Способен Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении - использовать актуальные направления в приготовлении сложных холодных соусов;




КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43.02.15
ПМ.03.ФОС


ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

С.16/41


Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формы Руемые 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
ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам	соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	.анализировать различные способы и приемы приготовления сложных холодных соусов; - принимать организационные решения по процессам приготовления; -оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.6	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;	адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при от-	Способен Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении - использовать актуальные направления в приготовлении сложных холодных соусов; .анализировать различные способы и приемы приготовления сложных холодных соусов; - принимать организационные решения по процессам приготовления; -оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.17/41

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формы Руемые 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
		- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам	пуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК 3.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.7	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;	Способен: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания -разрабатывать, изменять ассортимент, - разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса -соблюдать органолептическую оценку на основании НТД для ПОП

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.18/41

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формы Руемые 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
		Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам	актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.19/41

2.3 Критерии оценки результатов освоения программы профессионального модуля ПМ.03, подлежащие проверке на экзамене по модулю

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 dokmrf.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе GoogleMeet (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»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.20/41

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 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 по модулю


ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ К ЭКЗАМЕНУ

Задание № 1

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

1. Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Оцениваемые компетенции: (ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ОК 01 – ОК 07, ОК 09 - ОК 11)

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.21/41

Задание № 2

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

1. Оформить технологическую карту на одно сложное холодное блюдо, закуску или соус. Произвести перерасчет закладки блюда, закуски или соуса. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда, закуски или соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Оцениваемые компетенции: (ПК 3.1; ПК 3.2; ПК3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК10)

Задание № 3

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

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


Оцениваемые компетенции: (ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ОК 01 – ОК 07, ОК 09 - ОК 11)

Задание № 4

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

1. Составить схему приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Оцениваемые компетенции: (ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ОК 01 – ОК 07, ОК 09 - ОК 11)

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.22/41

ПЕРЕЧЕНЬ ВАРИАНТОВ ЗАДАНИЙ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

Задание № 1

В ресторане ООО «Риф» проводится спецобслуживание (банкет) в январе месяце на 110 человек.

Задание №2

В ресторане заказан банкет по случаю Дня рождения в марте месяце на 50 человек.

Задание №3

Проводится выездное обслуживание на 90 человек.

Задание №4

Столовая при промышленном предприятии организует обед на 120 человек.

Задание №5

Кафе молодежное организует банкет по случаю празднования Нового года на 40 человек.

Задание №6

Комбинат питания заключил договор на поставку бизнес-ланчей в офис-центр для 20 человек.

Задание №7

Фабрика-кухня поставляет п/ф высокой степени готовности в кулинарный магазин.

Задание №8

Ресторан при гостинице организует банкет на 60 человек в честь приезда иностранных дипломатов.

Задание №9

В столовой при промышленном предприятии требуется организовать вечерний прием пищи на 250 человек в мае месяце.

Задание №10


В столовой при среднем учебном заведении требуется организовать вечерний прием пищи на 150 человек в феврале месяце.

Задание №11

В июне открывается семейное кафе.

Задание №12

Летнее кафе обновляет свое меню.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.23/41

Задание №13

В небольшом ресторане, расположенном у рыбного порта, требуется обновить меню.

Задание №14

В кафе, расположенном около фермерского хозяйства, требуется обновить меню.

Задание №15

В кафе заказан банкет на 25 человек по случаю окончания учебного заведения.

Задание №16

Ресторан при вокзале организует банкет на 40 человек в честь дня железнодорожника.

Задание №17

В ресторане проводится тематическое мероприятие «Рыбный день» в январе.

Задание №18

В ресторане заказан банкет по случаю Свадьбы в декабре месяце на 50 человек.

Задание №19

Проводится выездное обслуживание в октябре месяце на 80 человек.

Задание №20

Столовая при промышленном предприятии организует ужин на 200 человек.

Задание №21

Кафе молодежное организует банкет по случаю празднования Дня молодежи на 20 человек.

Задание №22


В центре города в апреле открывается новый ресторан.

Задание №23

Кафе при аэропорту требуется обновить меню.

Задание №24

Ресторан при гостинице организует банкет на 80 человек в честь приезда спортсменов.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.24/41

Задание №25

В столовой общедоступной требуется организовать вечерний прием пищи на 140 человек в сентябре месяце.

Задание №26

В кафе организуется празднование в честь Дня студента на 30 человек.

Задание №27

В августе открывается кафе любителей живописи.

Задание №28

Кафе обновляет свое меню к наступлению Нового года.

Задание №29

В ресторане, расположенном около зоопарка, требуется к маю обновить меню.

Задание №30

В кафе, расположенном около заповедника, требуется обновить меню.

Задание №31

В ресторане заказан банкет на 45 человек в январе по случаю юбилея.

ПЕРЕЧЕНЬ ВАРИАНТОВ ЗАДАНИЙ НА ЭКЗАМЕН

Вариант №1

В ресторане ООО «Риф» проводится спецобслуживание (банкет) в январе месяце на 110 человек. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное холодное блюдо из рыбы. Произвести перерасчет закладки блюда на 110 порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда для данного мероприятия. Написать требования к качеству.


Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению бутербродов с маслом, джемом, сыром. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления соуса майонез с корнионами.

Вариант №2

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.25/41

В ресторане заказан банкет по случаю Дня рождения в марте месяце на 50 человек. Технологу предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное холодное блюдо из мяса. Произвести перерасчет закладки блюда на 50 порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в холодном цехе по приготовлению канапе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления соуса майонез.

Вариант №3

Проводится выездное обслуживание на 90 человек. Технологу предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одну сложную холодную закуску из мяса. Произвести перерасчет закладки для приготовления 8 кг выбранной закуски. Дать рекомендации по приготовлению и подаче закуски для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению холодных блюд из рыбы. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.


Составить схему приготовления соуса майонез с зеленью.

Вариант №4

Столовая при промышленном предприятии организует обед на 120 человек. Технологу предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.26/41

Задание 2.

Оформить технологическую карту на салат из сырых овощей. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 15 кг данной продукции. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению бутербродов с различными мясными продуктами. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления соуса майонез с томатом и луком.

Вариант №5

Кафе молодежное организует банкет по случаю празднования Нового года на 40 человек. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное холодное блюдо из птицы. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 5 кг блюда. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению бутербродов с различными рыбными продуктами. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.


Составить схему приготовления соуса хрен.

Вариант №6

Комбинат питания заключил договор на поставку бизнес-ланчей в офис-центр для 20 человек. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить три варианта бизнес-ланча с включением сложной холодной кулинарной продукции.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.27/41

Задание 2.

Оформить технологическую карту на холодную закуску из птицы. Произвести перерасчет закладки закуска на 15 порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче закуска для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению холодных блюд из мяса. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления маринада овощного с томатом.

Вариант №7

Фабрика-кухня поставляет п/ф высокой степени готовности в кулинарный магазин. Технологию фабрики-кухни необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одну сложную холодную закуску из рыбы. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 12 кг выбранной закуска. Дать рекомендации по приготовлению и подаче для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению языка отварного с гарниром. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.


Составить схему приготовления маринада овощного без томата.

Вариант №8

Ресторан при гостинице организует банкет на 60 человек в честь приезда иностранных дипломатов. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.28/41

Задание 2.

Оформить технологическую карту на холодный соус на уксусе. Произвести перерасчет закладки соуса на 25 порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению ассорти мясного, рыбного на хлебе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления филе птицы под майонезом.

Вариант №9

В столовой при промышленном предприятии требуется организовать вечерний прием пищи на 250 человек в мае месяце. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на салат из вареных овощей. Произвести перерасчет закладки блюда на заданное количество порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в холодном цехе по приготовлению закрытых бутербродов. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.


Составить схему приготовления маринада овощного со свеклой.

Вариант №10

В столовой при среднем учебном заведении требуется организовать вечерний прием пищи на 150 человек в феврале месяце. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.29/41

Задание 2.

Оформить технологическую карту на салат из мяса. Произвести перерасчет закладки блюда на заданное количество порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в холодном цехе по приготовлению гастрономических товаров порциями. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления заправки для салатов.

Вариант №11

В июне открывается семейное кафе. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на салат из сельскохозяйственной птицы. Произвести перерасчет закладки на 70 порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче салата для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению салатов из сырых овощей. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления заправки горчичной.

Вариант №12


Летнее кафе обновляет свое меню. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на салат из дичи. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 12 кг данной продукции. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.30/41

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению салатов из вареных овощей. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления горчицы столовой.

Вариант №13

В небольшом ресторане, расположенном у рыбного порта, требуется обновить меню. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на салат из рыбы. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 60 порций с выходом 1/150 г. Дать рекомендации по приготовлению и подаче салата для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению холодных закусок из нерыбного водного сырья. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления масла килечного.

Вариант №14

В кафе, расположенном около фермерского хозяйства, требуется обновить меню. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.


Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на холодное блюдо из дичи. Произвести перерасчет закладки блюда на 30 порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению холодной закуски из мяса. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.31/41

Задание 4.

Составить схему приготовления масла селедочного.

Вариант №15

В кафе заказан банкет на 25 человек по случаю окончания учебного заведения.

Технологу предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на холодную закуску из яиц. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления заданного количества порций выбранной закуски. Дать рекомендации по приготовлению и подаче закуски для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению салата из мяса. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления масла ракового.

Вариант №16

Ресторан при вокзале организует банкет на 40 человек в честь дня железнодорожника. Технологу предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на холодную закуску из овощей, грибов. Произвести перерасчет закладки на заданное количество порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче выбранной закуски для данного мероприятия. Написать требования к качеству.


Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению салата из дичи. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления масла сырное.

Вариант №17

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.32/41

В ресторане проводится тематическое мероприятие «Рыбный день» в январе.

Технологу предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на холодную закуску из нерыбного водного сырья. Произвести перерасчет закладки блюда на 120 порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в холодном цехе по приготовлению салата из рыбы. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления масла с горчицей.

Вариант №18

В ресторане заказан банкет по случаю Свадьбы в декабре месяце на 50 человек. Технологу предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на холодную закуску из дичи. Произвести перерасчет закладки закуску на 50 порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче блюда для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в холодном цехе по приготовлению холодных блюд из птицы. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления соуса майонез с желе.


Вариант №19

Проводится выездное обслуживание в октябре месяце на 80 человек. Технологу предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.33/41

Задание 2.

Оформить технологическую карту на один из соусов на растительном масле. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 7 кг выбранного соуса. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению холодных закусок из рыбы. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления языка отварного с гарниром.

Вариант №20

Столовая при промышленном предприятии организует ужин на 200 человек. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на заправку на растительном масле. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 20 кг данной продукции. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению холодных закусок из птицы. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления "сельдь с луком".


Вариант №21

Кафе молодежное организует банкет по случаю празднования Дня молодежи на 20 человек. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.34/41

Оформить технологическую карту на одну из масляных смесей. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 3 кг смеси. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению салатов из птицы. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления рыбы отварной с гарниром и хреном.

Вариант №22

В центре города в апреле открывается новый ресторан. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции

Задание 2.

Оформить технологическую карту на соус майонез. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 22 кг соуса. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению холодных закусок из яиц. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления кролика жареного с гарниром.

Вариант №23

Кафе при аэропорту требуется обновить меню. Технологию предприятия необходимо:


Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на маринад овощной с томатом. Произвести перерасчет закладки для приготовления 23 кг данного соуса. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.35/41

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению холодных закусок из овощей. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления языка заливного.

Вариант №24

Ресторан при гостинице организует банкет на 80 человек в честь приезда спортсменов. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на соус хрен. Произвести перерасчет закладки соуса на 24 кг. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению холодных блюд из дичи. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления сельди рубленой.

Вариант №25

В столовой общедоступной требуется организовать вечерний прием пищи на 140 человек в сентябре месяце. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на соус майонез с зеленью. Произвести перерасчет закладки соуса на 25 кг. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.


Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в холодном цехе по приготовлению холодных закусок из дичи. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления рыбы заливной с гарниром.

Вариант №26

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.36/41

В кафе организуется празднование в честь Дня студента на 30 человек. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на маринад овощной без томата. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 26 кг данного соуса. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в холодном цехе по приготовлению легких холодных закусок. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления морепродуктов под майонезом.

Вариант №27

В августе открывается кафе любителей живописи. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на заправку для салатов. Произвести перерасчет закладки на 2,7 кг. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению сложных холодных закусок. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.


Составить схему приготовления филе из кур фаршированное.

Вариант №28

Кафе обновляет свое меню к наступлению Нового года. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.37/41

Задание 2.

Оформить технологическую карту на заправку горчичную. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 2,8 кг данной продукции. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления паштета из печени.

Вариант №29

В ресторане, расположенном около зоопарка, требуется к маю обновить меню. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на соус майонез с томатом и луком. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 9 кг данной продукции. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению сложных холодных блюд из мяса. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления студня из рыбы.


Вариант №30

В кафе, расположенном около заповедника, требуется обновить меню. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.38/41

Оформить технологическую карту на маринад овощной со свеклой. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления 13 кг данной продукции. Дать рекомендации по приготовлению и подаче соуса для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению сложных холодных блюд из сельскохозяйственной птицы. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления студень рыбный.

Вариант №31

В ресторане заказан банкет на 45 человек в январе по случаю юбилея. Технологу предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить план-меню с включением сложной холодной кулинарной продукции.

Задание 2.


Оформить технологическую карту на помидоры, фаршированные грибами. Произвести перерасчет закладки сырья для приготовления заданного количества порций. Дать рекомендации по приготовлению и подаче закуски для данного мероприятия. Написать требования к качеству.

Задание 3.

Произвести организацию рабочих мест в холодном цехе по приготовлению сложных холодных соусов. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Задание 4.

Составить схему приготовления галантина (курица фаршированная).

	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15 ПМ.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.39/41

ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.03 является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности ПМ.03

«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ППССЗ в целом, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 является экзамен по модулю.

Итогом экзамена является решение: «ВИД ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОСВОЕН/НЕ ОСВОЕН».

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



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43.02.15
ПМ.03.ФОС

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

С.40/41

ИТОГИ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО) ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 03

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

код и наименование профессионального модуля

ФИО _____

обучающийся на 3 курсе по специальности _____
СПО _____

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности

Итоги экзамена (квалификационного)

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Дата «___» _____ 20___ г. Подписи членов экзаменационной комиссии

_____ *подпись*

_____ *фамилия инициалы*

_____ *подпись*

_____ *фамилия инициалы*

_____ *подпись*

_____ *фамилия инициалы*



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43.02.15
ПМ.03.ФОС

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

С.41/41

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 03

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

код и наименование профессионального модуля

ФИО _____

обучающийся _____ 3 _____ курсе по специальности СПО
на _____**43.02.15 Поварское и кондитерское дело***код и наименование специальности*освоил(а) программу профессионального мо- ПМ.03
для _____

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

*наименование профессионального модуля*в объ- _____ час с _____ » 20 г. по « _____ » 20 г.
еме _____ . « _____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	Дифференцированный зачет	
МДК 03.02	Дифференцированный зачет	
ПП.03.01	Дифференцированный зачет	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Наименование профессионального модуля	Оценка (освоен / не освоен)
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	

Дата « _____ » _____ 20 _____ г. Подписи членов экзаменационной комиссии

_____ *подпись*_____ *фамилия инициалы*_____ *подпись*_____ *фамилия инициалы*_____ *подпись*_____ *фамилия инициалы*