



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

2023


	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



## 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

	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.4/41

## 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 экзамену 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 экзамена 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
<b>Общие компетенции</b>				
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ОК 01	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- к изучению нового, переоценке своего социального опыта;</li> <li>- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК 02	.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> </ul>	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- к наблюдению, исследованию и анализу;</li> <li>- к представлению новых способов деятельности и нестандартных решений.</li> </ul>



## 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;





## 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; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам		- 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		- 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 личностного 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;

	<b>КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»</b>	
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		

	<b>КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»</b>	
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
<b>Профессиональные компетенции</b>				
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"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>	<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"> <li>- разрабатывать ассортимент реализуемой продукции;</li> <li>-соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>- включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу;</li> <li>- анализировать условия работы оборудования;</li> <li>- знать виды сырья и требования к их качеству для приготовленияканапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>-дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность;</li> <li>-анализировать требования к качеству сырья;</li> <li>- осуществлять техническую эксплуатацию оборудования;</li> <li>-оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, закусок;</li> <li>- производить различными способами расчеты сырья и полуфабрикатов ;</li> <li>-оценивать основные критерии качества канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>-анализировать технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении</li> <li>- использовать актуальные направления в приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> </ul>




## 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"> <li>-оценивать основные критерии качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>-анализировать технологию приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении</li> <li>- использовать актуальные направления в приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>.анализировать различные способы и приемы приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления;</li> <li>-оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.</li> </ul>
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.3	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	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	Способен: <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать ассортимент реализуемой продукции;</li> <li>-соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>- включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективность и безопасную работу;</li> <li>- анализировать условия работы оборудования;</li> <li>- знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>-дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность;</li> <li>-анализировать требования к качеству сырья;</li> </ul>



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 Раемые 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




	<b>КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»</b>	
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 отпуски 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 Раемые 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)

**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»	
	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. 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 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. Технологию 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. 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.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 горчиной.

**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»	
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.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).

	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.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)

<b>Элементы модуля</b> (код и наименование МДК, код практик)	<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<b>Оценка</b>
МДК 03.01	Дифференцированный зачет	
МДК 03.02	Дифференцированный зачет	
ПП.03.01	Дифференцированный зачет	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

<b>Наименование профессионального модуля</b>	<b>Оценка (освоен / не освоен)</b>
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

_____	_____
<i>подпись</i>	<i>фамилия инициалы</i>
_____	_____
<i>подпись</i>	<i>фамилия инициалы</i>
_____	_____
<i>подпись</i>	<i>фамилия инициалы</i>