Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Адыгея

«Майкопский политехнический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ**Заместитель директора по образовательной деятельности/учебно-производственной работе\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. |
|  |  |

**Комплект**

**фондов оценочных средств**

**по междисциплинарному циклу**

**МДК.03.01. «Технология приготовления** **сложной горячей кулинарной продукции»**

**основной профессиональной образовательной программы**

**по специальности СПО**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**по программе базовой подготовки**

Майкоп,

2018

Комплект фондов оценочных средств по ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции » среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 384)

Разработчики:

Широкова Анна Сергеевна, преподаватель спецдисциплин, ГБПОУ РА «МПТ»

Внешний эксперт: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рассмотрено на заседании методической комиссии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.

Руководитель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Наумова Е.Г /

Рекомендован Методическим советом ГБПОУ РА «Майкопский политехнический техникум

Протокол заседания №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*2*

*В соответствии с требованиями ФГОС необходимо приложить документы, подтверждающие факт согласования комплекта контрольно-оценочных средств, входящих в состав ОПОП ОУ, с представителями профессионального сообщества (работников и или специалистов по профилю получаемого образования, руководителей организаций отрасли, профессиональных экспертов и др.)*

Содержание

I. Паспорт комплекта фонда оценочных средств............................................

Область применения………………………………………………………… .. Объекты оценивания – результаты освоения МДК…………………………

Формы контроля и оценки результатов освоения МДК……………… . ….. Система оценивания комплекта ФОС текущего контроля и промежуточной аттестации……………………………………………………………………… .

II Текущий контроль и оценка результатов обучения МДК………………….

Тестовые задания по теме (разделу)……………………………………………

III Промежуточная аттестация по МДК ………………………………………. Спецификация экзамена, дифференцированного зачета……………………...

**I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**1. Область применения**

Комплект фондов оценочных средств (ФОС) предназначен для проверки результатов освоения МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции » входящего в состав ПМ, профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Объем часов на аудиторную нагрузку по МДК 252 ч, на самостоятельную работу 126 ч.

**2. Объекты оценивания – результаты освоения МДК**

Комплект ФОС позволяет оценить следующие результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС специальности Технология продукции общественного питания и рабочей программой МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции »:

**практический опыт**:

ПО1- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО2-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО3-приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО4-сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

**- умения:**

У1-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У2-проводить расчеты по формулам;

У3-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

У4- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У5-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У6-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**- знать**

З1-ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

З2- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

З3-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

З4-классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

З5-методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

З6-принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

З7- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

З8-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

З9-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

З10-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

З11-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

З12- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

З13-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

З14- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

З15-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

З16-правила соусной композиции горячих соусов;

З17-температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

З18-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

З19-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

З20-правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; З21-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

З21-технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

З22-технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

З23-гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

З24-органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

З25-правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

З26-технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; З27- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

З28-варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

З29-традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

З30-температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

З31-правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

З32-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- Вышеперечисленные умения, знания и практический опыт направлены на формирование у студентов следующих **профессиональных и общих компетенций:**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

 ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

 ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**3. Формы контроля и оценки результатов освоения МДК**

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции »

В соответствии с учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рабочей программой МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

3.1 Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения МДК в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планом происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

– выполнение лабораторных и практических работ,

- проверка выполнения самостоятельной работы студентов,

 Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, тестирование по темам отдельных занятий.

**Сводная таблица по применяемым формам и методам текущего**

**контроля и оценки результатов обучения**

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| У1-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  | Выполнение и защита практических работ №18. Оценка правильности выполнения самостоятельной работы  |
| У2-проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; | Выполнение и защита практических работ № 1-15 Оценка правильности выполнения самостоятельной работы  |
| З5-методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;  | Выполнение и защита практических работ № 23, Выполнение и защита лабораторных работ №1-6. Оценка правильности выполнения самостоятельной работы  |
| З7- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки | Выполнение и защита практических работ № 3.14-3.20, Выполнение и защита самостоятельных работ №11.Оценка правильности выполнения самостоятельной работы  |
| З13- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; | Выполнение и защита лабораторных работ № 25-43, Выполнение и защита самостоятельных работ №2 , 7.Оценка правильности выполнения самостоятельной работы.  |
| З20-технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;  | Выполнение и защита практических работ № 1-13, Выполнение и защита самостоятельных работ №4-22.Оценка правильности выполнения самостоятельной работы. |
| З28-традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;  | Выполнение и защита практических работ № 20-26, Выполнение и защита самостоятельных работ №23-25.Оценка правильности выполнения самостоятельной работы. |
| З30-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; | Выполнение и защита практических работ № 13-15.Оценка правильности выполнения самостоятельной работы. |
| **Освоенные умения:**  |  |
| У2-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  | Выполнение и защита лабораторных работ № 1-20 и защита практических работ № 1-25 Оценка правильности выполнения самостоятельной работы Решение задач во время занятия |
| **Усвоенные знания:**  |  |
| З1-ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; | Тестирование, Защита лабораторных работ № 1-35, Защита самостоятельных работ № 1- 30 Устный опрос во время занятия Решение задач |

Данная таблица для учебной дисциплины берется из рабочей программы МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции »

3.2 Форма промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции »- дифференцированный зачет, спецификация которого содержится в данном комплекте ФОС.

Дифференцированный зачет проводится за счет времени отведенного на изучение МДК. При условии своевременного и качественного выполнения студентом всех видов работ, предусмотренных рабочей программой МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» дифференцированный зачет выставляется, как средний балл текущих оценок за период обучения по МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» задания для дифференцированного зачета разрабатываются для оценки качества освоения результатов обучения студентами, пропустившими большой объем материала по уважительной причине или обучающихся по индивидуальной траектории освоения образовательной программы.

3. 3. Оценка освоения междисциплинарных курсов МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

3.4. Формы и методы оценивания.

 Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по МДК.05.01. «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов.

Текущий контроль: письменные и устные опросы, выполнение практических и лабораторных работ, тестирование, самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экзамен

3.5.Типовые задания для оценки освоения МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукци »

4. Система оценивания комплекта ФОС текущего контроля и промежуточной аттестации.

Система оценивания каждого вида работ описана в соответствующих методических рекомендациях и в спецификации к контрольным работам и итоговой аттестации.

При оценивании лабораторной, практической и самостоятельной работы студента учитывается следующее:

- качество выполнения практической части работы;

- качество оформления отчета по работе;

- качество устных ответов на контрольные вопросы при защите работы.

Каждый вид работы оценивается по пяти бальной шкале.

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Тест оценивается по пяти бальной шкале следующим образом:

стоимость каждого вопроса 1 балл. За правильный ответ студент получает 1 балл. За неверный ответ или его отсутствие баллы не начисляются.

Оценка «5» соответствует 86% – 100% правильных ответов.

Оценка «4» соответствует 73% – 85% правильных ответов.

Оценка «3» соответствует 53% – 72% правильных ответов.

Оценка «2» соответствует 0% – 52% правильных ответов.

**Типовые задания для оценки текущего контроля МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции »**

**Тематика практических работ:**

1. Решение проблем и задач в нестандартных ситуациях.

2. Осуществление поиска, анализа и оценки информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач.

3. Работа с нормативной и технологической документацией.

4. Решение технологических задач. Технология приготовления сложных супов

5. Решение технологических задач. Технология приготовления сложных супов. 6. Приготовление и оценка качества сложных супов.

7. Работа с нормативной и технологической документацией. 8. Приготовление и оценка качества сложных супов

9. Работа с нормативной и технологической документацией

10. Работа с нормативной и технологической документацией

11. Приготовление и оценка качества сложных супов.

12. Методика расчета сырья для приготовления сложных соусов. Разработка технологических карт и алгоритмов приготовления соусов.

 13. Методика расчета сырья для приготовления сложных соусов. Разработка технологических карт и алгоритмов приготовления соус

14. Приготовление и оценка качества сложных соусов.

15. Расчет сырья для приготовления сложных горячих блюд из овощей.

16. Расчет сырья для приготовления сложных горячих блюд из овощей.

17. Приготовление и оценка качества: горячие сложные блюда из овощей

18. Расчет сырья для приготовления сложных горячих блюд из грибов

приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйст венной (домашней) птицы

19. Приготовление и оценка качества: горячие сложные блюда из грибов

 20. Расчет сырья для приготовления сложных горячих блюд из сыра.

21. Приготовление и оценка качества: горячие сложные блюда из сыра

22. Расчет потребности в сырье для приготовления блюд из рыбы. Разработка технологических карт.

23. Расчет потребности в сырье для приготовления блюд из рыбы. Разработка технологических карт.

24. Приготовление и оценка качества: блюда из рыбы отварной и припущенной

25. Приготовление и оценка качества: блюда из рыбы жареной.

26. Расчет потребности в сырье для приготовления блюд из рыбы. Разработка технологических карт.

27. Приготовление и оценка качества: блюда из рыбы запеченой.

28. Расчет потребности в сырье на блюда из отварного и жареного мяса. Разработка технологических карт алгоритмов приготовления сложных блюд из мяса

 29. Расчет потребности в сырье на блюда из запеченного и рубленого мяса. Разработка технологических карт алгоритмов приготовления сложных блюд из мяса.

30. Расчет потребности в сырье на блюда горячих сложных блюд из мяса

31. Расчет потребности в сырье на блюда горячих сложных блюд из мяса.

32. Приготовление и оценка качества горячих сложных блюд из отварного мяса.

33. Приготовление и оценка качества горячих сложных блюд из жареного мяса.

 34. Приготовление и оценка качества горячих блюд из запеченного мяса. 35. Приготовление и оценка качества актуальных горячих блюд из мяса.

36. Расчет массы сырья, необходимого для приготовления сложных горячих блюд из птицы. Составление технологических карт .

37. Расчет массы сырья, необходимого для приготовления сложных горячих блюд из птицы. Составление технологических карт

38. Приготовление и оценка качества: горячие сложные блюда из птицы

39. Приготовление и оценка качества: горячие сложные блюда из птицы

**Лабораторные работы:**

1.Лабораторная работа № 1 «Приготовление сладких супов»

2. Лабораторная работа № 2 «Приготовление сладких супов»

3.Лабораторная работа № 3 «Приготовление сладких супов».

4.Лабораторная работа № 4 «Приготовление сладких супов»

5.Лабораторная работа № 5 «Технологический процесс приготовления соусов».

6.Лабораторная работа № 6 «Приготовление томатных соусов»

7.Лабораторная работа № 7 «Технология приготовления горячих соусов»

8. Лабораторная работа № 8 «Технология приготовления горячих соусов»

9.Лабораторная работа № 9 «Технологический процесс приготовления сложных горячих соусов».

10.Лабораторная работа № 10 «Технологический процесс приготовления сложных горячих соусов».

11.Лабораторная работа № 11 «Приготовление блюд из овощей, грибов, сыра».

12.Лабораторная работа № 12 «Приготовление блюд из овощей, грибов, сыра»

13.Лабораторная работа № 13 «Приготовление блюд из овощей, грибов, сыра»

14.Лабораторная работа № 14 «Составление векторных схем».

15.Лабораторная работа № 15 «Приготовление блюд из овощей, грибов, сыра».

16.Лабораторная работа № 16 «Приготовление блюд из овощей, грибов, сыра»

17.Лабораторная работа № 17 «Приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов»

18.Лабораторная работа № 18 «Приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов»

19.Лабораторная работа № 19 «Приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов»

21.Лабораторная работа № 21 «Приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов»

22.Лабораторная работа №22 «Приготовление сложных мясных блюд на гриле»

23.Лабораторная работа № 23 «Приготовление сложных мясных блюд на гриле».

24.Лабораторная работа № 24 «Приготовление сложных мясных блюд на гриле»

25. Лабораторная работа №25 «Приготовление сложных мясных блюд на гриле»

26. Лабораторная работа № 26 «Составление векторных схем»

27. Лабораторная работа № 27 «Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения»

28. Лабораторная работа № 28 «Приготовление закусок из мяса»

29. Лабораторная работа № 29 «Составление векторных схем»

30. Лабораторная работа № 30 «Приготовление закусок из мяса птицы»

31. Лабораторная работа № 31 «приготовление сложных горячих закусок»

32. Лабораторная работа №32 «Приготовление закусок из овощей».

33. Лабораторная работа № 33 «приготовление закусок на хлебе»

34. Лабораторная работа № 34 «Технология приготовления блюд из круп»

35. Лабораторная работа № 35 «Технология приготовления блюд из круп».

36. Лабораторная работа №36 «Технология приготовления блюд из круп»

37. Лабораторная работа № 37 «Технология приготовления блюд из круп»

38. Лабораторная работа №38 «Приготовление сложных горячих блюд из творога».

39. Лабораторная работа №39 «Приготовление сложных горячих блюд из творога».

40. Лабораторная работа №40 «Приготовление сложных горячих блюд из яиц».

41. Лабораторная работа №41 «Приготовление сложных горячих блюд из овощей.».

42. Лабораторная работа №42 «Приготовление сложных горячих блюд из овощей.».

43. Лабораторная работа №43 «Приготовление горячих роллов».

При оценивании лабораторной, практической и самостоятельной работы студента учитывается следующее:

- качество выполнения практической части работы;

- качество оформления отчета по работе;

- качество устных ответов на контрольные вопросы при защите работы.

Каждый вид работы оценивается по пяти бальной шкале.

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

**Перечень тем самостоятельных работ**

1.Самостоятельная работа № 1 «Виды супов».

2.Самостоятельная работа № 2 «Работа с нормативными документами и справочной литературой»

3.Самостоятельная работа № 3 «Составление схем технологического процесса приготовления супов»

4.Самостоятельная работа № 4 «Составление таблиц качественного анализа готовых супов»

5.Самостоятельная работа № 5 «Составить алгоритм приготовления борщ сибирский»

6.Самостоятельная работа № 6 «Подготовить доклад на тему «Супы и соусы»

7.Самостоятельная работа № 7 «Составить технологическую схему на приготовление молочных супов»

8.Самостоятельная работа № 8 «Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов соусов.»

9.Самостоятельная работа № 9 «Сроки и режимы хранения сырья готовых горячих соусов»

10.Самостоятельная работа № 10 «Виды соусов»

11.Самостоятельная работа № 11 «Составить технологическую схему приготовления соуса «Бешамель»

12.Самостоятельная работа №12 «Подготовить видео материалы по приготовлению горячих соусов»

13.Самостоятельная работа №13«Составить технологическую схему на соус « Грибной»»

14.Самостоятельная работа № 14«Подготовить видео материалы «Приготовление сложных горячих соусов».

15.Самостоятельная работа № 15 «Расчет количества сырья и выхода сложных горячих соусов.»

16. Самостоятельная работа №16 «Составить таблицу «Ассортимент соусов из полуфабрикатов промышленного производства»

17.Самостоятельная работа № 17 «Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов овощей»

18.Самостоятельная работа № 18 «Сроки и режимы хранения овощного сырья готовых горячих блюд».

19.Самостоятельная работа № 19 «Виды блюд из овощей».

20.Самостоятельная работа № 20 «Доклад «Блюда и гарниры из овощей»

21.Самостоятельная работа № 21 «Составить алгоритм приготовления блюд из жареных овощей».

22.Самостоятельная работа № 22 «Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд из овощей»

23.Самостоятельная работа № 23 «Составить таблицу «Кулинарные технологии при приготовлении сложных блюд из овощей»

24. Самостоятельная работа № 24 «Технология приготовления: Морской окунь на гриле, скумбрия на гриле, морской гребешок на гриле.».

25. Самостоятельная работа № 25 «Освоение практических навыков при приготовлении: кальмары с овощами, шницель из лосося, семга фаршированная»

26. Самостоятельная работа № 26 «Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов мяса».

27. Самостоятельная работа № 27 «Сроки и режимы хранения рыбного сырья , фаршей и готовых горячих блюд из мяса.».

28. Самостоятельная работа № 28 «Составление технологических карт на мясные горячие блюд».

29. Самостоятельная работа № 29 «Составить технологическую схему на блюдо «Печень по-строгановски».

30. Самостоятельная работа № 30 «Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд из мяса»

31.Самостоятельная работа № 31 «Подобрать соусы и гарниры к сложным горячим блюдам из мяса»

32. Самостоятельная работа № 32 «Составить таблицу «Кулинарные технологии при приготовлении сложных горячих блюд из мяса»».

33. Самостоятельная работа № 33 «Составить таблицу «Кулинарные технологии при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов».

34. Самостоятельная работа № 34 «Технология приготовления : Оленина или лосятина жаренная, Антрекот тушеный, Заяц тушенный в сметане».

35. Самостоятельная работа № 35 «Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов мяса птицы»

36. Самостоятельная работа № 36 «Сроки и режимы хранения рыбного сырья , фаршей и готовых горячих блюд из мяса птицы»

37. Самостоятельная работа № 37 «Составление технологических карт на горячие блюда»

38. Самостоятельная работа № 38 «Подобрать соусы и гарниры на горячие блюда из птицы».

39. Самостоятельная работа № 39. «Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд из мяса птицы»

40. Самостоятельная работа № 40 «Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд из птицы. Составление технологических карт»

41. Самостоятельная работа № 41 «Составить технологические карты приготовления горячих блюд из домашней птицы зарубежной кухни»

42. Самостоятельная работа № 42 «Составить таблицу «Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления сложных горячих блюд из домашней птицы»».

43. Самостоятельная работа № 43 «Ознакомление с таблицами пищевой ценности»

44. Самостоятельная работа № 44 «Составить алгоритм приготовления «Перец фаршированный».

45. Самостоятельная работа № 45 «Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд и закусок».

46. Самостоятельная работа № 46 «Составить таблицу «Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления сложных горячих блюд и закусок».

47. Самостоятельная работа № 47 «Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке».

48. Самостоятельная работа № 48 «Подготовить видео материалы по приготовлению блюд из яиц».

49. Самостоятельная работа № 49 «Подготовить видео материалы по приготовлению блюд из творога».

50. Самостоятельная работа № 50 «Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд из яиц».

51. Самостоятельная работа № 51 «Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд из творог».

52. Самостоятельная работа № 52 «Составление технологических карт.».

53. Самостоятельная работа № 53 «Составить технологическую схему на блюдо «Пюре из шампиньонов».

54. Самостоятельная работа № 54 «Подготовить видео материалы по приготовлению блюд из овощей и грибов».

55. Самостоятельная работа № 55 «Составить алгоритм приготовления «Солянка овощная»».

56. Самостоятельная работа № 56 «Составить алгоритм приготовления «Портулак с маслом»».

57. Самостоятельная работа № 57 «Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд из овощей и грибов».

58. Самостоятельная работа № 58 «Составить таблицу «Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов».

**ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО МДК**

**Спецификация дифференцированного зачета по МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции »**

Итоговый контроль по результатам освоения обучающимися программы проводится в форме дифференцированного зачета:

 Дифференцированный зачёт проводится на русском языке.

Дифференцированный зачёт проводится за счёт учебного времени, выделяемого на изучение соответствующей учебной дисциплины.
Дифференцированный зачет содержит 3 варианта по 10 заданий.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся выполнившие все лабораторные, практические работы и получившие положительные оценки.

Дифференцированный зачет проводится в тестовой форме, содержит 4 варианта по 10 заданий с 3 вариантами предложенных ответов.

**Организация и методика выполнения дифференцированного зачета.**

1. Дифференцированный зачет проводится согласно учебному плану под руководством преподавателя. Он представляют собой один из важнейших элементов изучения предмета и предназначен для углубления, расширения и закрепления, полученных в процессе теоретического обучения знаний и отработанных на практических занятиях знаний.

2. Предварительная подготовка к выполнению дифференцированного зачета состоит в следующем:

Преподаватель заранее объявляет о предстоящий итоговой работе, информирует о содержании и целях работы, порядке ее подготовки и выполнения.

3. Преподаватель объясняет вопросы предстоящего дифференцированного

зачета обучающимcя. Обучающиеся самостоятельно готовятся, повторяют теоретический материал к итоговой работе.

**Дифференцированный зачет по МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции »**

**Вариант 1**

**1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?**

А) повышает калорийность;

 Б) придает цвет;

В) придают вкус и аромат;

**2. Какой алгоритм приготовления бульона правильный?**

А) кости моют- измельчают- заливают холодной водой - доводят до кипения - снимают пену- и варят при слабом кипении с открытой крышкой

Б) кости моют- измельчают- заливают горячей водой - доводят до кипения - снимают пену- и варят при слабом кипении с открытой крышкой

В) кости моют- измельчают- заливают холодной водой- доводят до кипения- снимают пену- и варят при слабом кипении с закрытой крышкой

**3. С какой целью овощи для супов пассируют?**

А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;

Б) сокращения продолжительности варки;

В) изменения консистенции;

4. Какой формой нарезают капусту для борща «Московского»?

 А) соломка;

Б) шашки;

В) рубят;

**5. Какие составляющие соуса красного основного;**

А) красная мучная пассировка, пассированные коренья и репчатый лук, пассированная томат-паста;

Б) белая мучная пассировка, пассированные коренья и репчатый лук, пассированная томат-паста;

В) белая жировая мучная пассировка, пассированные коренья и репчатый лук, пассированная томат-паста;

**6. Как размораживают сельскохозяйственную птицу**?

 А) на воздухе;

 Б) в воде;

В) комбинированный способ;

**7. Какие кулинарные части говяжьей полутуши используют для жарки?**

А) тазобедренная часть, вырезка, грудинка;

 Б) вырезка, тонкий и толстый край;

В) вырезка, тонкий и толстый край; внутренний и верхний кусок;

**8. У каких рыб кожу снимают « чулком»?**

А) налим, угорь, бельдюга;

Б) щука, навага, линь;

 В) камбала, треска, сайда;

**9.Какие овощи допускается хранить при температуре 4+2 в течении дня ;**

 А) овощи жареные;

Б) овощи тушеные;

В) овощи запеченные;

**10.Картофельные зразы –**

А) жарят во фритюре;

Б) жарят основным способом;

 В) запекают;

**Вариант 2**

**1.В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?**

а) остывшая

б) охлажденная;

в) мороженая

**2.Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?**

 а) пашина, обрезки;

б) покромка II категории;

в) вырезка.

**3.Температура отпуска горячих овощных блюд –**

а) не ниже 55°С;

б) не ниже 65°С;

в) не ниже 74°С.

**4.Не добавляют манную крупу в котлеты**

а) свекольные;

 б) капустные;

в) картофельные.

**5.Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:**

 а) стерилизации;

 б) защипывания;

в) бланширования;

**6.Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?**

а) сухая;

 б) жировая;

в) холодная

**7.Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?**

а) протирают

 б) сильно разваривают;

в) припускают мелко нарезанными

**8.Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?**

а) разрушается;

б) улетучивается с паром;

в) переходит в клейкое вещество глютин.

**9.Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный**:

 а) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке

в) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?

**10.С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники**

а) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции

б) хранение концентрированного бульона

в) хранение пассировок?

**Вариант 3**

**1.Большую дичь с маленьким содержанием жировой ткани, после заправки;**

А) филейную часть шпигуют шпиком;

Б) завернуть в тонкий слой шпика;

В) смазать сметаной;

**2.При варке картофеля наблюдают следующие изменение крахмала;**

А) декструкцию крахмальных полисахаридов;

Б) модификацию крахмальных полисахаридов;

В) ретроградацию крахмальных полисахаридов;

**3.Шашлык по-карски нарезают с:**

А) из почечной части корейки;

 Б) мякоти окорока;

В) мякоти лопатки;

**4.Какие питательные вещества содержатся в рыбе?**

а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества;

б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и D;

в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В.

**5.На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке?**

 а) на 18...20

 б) 15...20;

в) 20...25.

**6.Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:**

а) горячим;

 б) теплым:

в) остывшим

**7.Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде**

а) с открытой крышкой;

б) с закрытой крышкой

**8.Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:**

а) 80-90ºС; б) 50-60ºС;

 в) 110-120ºС;

г) 130-140ºС.

**9.Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?**

 а) сметанного;

б) белого;

в) молочного

г) красного.

 **10.В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?**

а) потрошеная;

 б) не ощипанная;

 в) упитанная.

**Вариант 4**

**1.По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?**

а) по степени усвояемости;

б) по химическому составу;

в) по минеральному составу

**2.Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?**

 а) протирают;

б) сильно разваривают

в) припускают мелко нарезанными

**3.Как определить готовность жареной рыбы?**

а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков;

б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;

в) по вкусу, по внешнему виду.

 **4.Производным какого соуса является соус томатный**?

 а) белого;

б) красного;

в) молочного;

г) лукового. 4

**5.Температура отпуска горячих овощных блюд –**

а) не ниже 55°С;

б) не ниже 65°С;

в) не ниже 74°С.

**6.Продукты, входящие в натуральную рубленую массу**

А) мясо, лук, соль, перец

Б) мясо, хлеб пшеничный, лук, соль, перец

В) мясо, соль, перец, молоко или вода

**7.Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 с и быстро перекладывают в холодную воду?**

а) линь;

б) камбала;

в) судак

**8.В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?**

а) в холодную;

б) в горячую;

в) в пряный отвар**.**

**9.Запеченное мясное блюдо:**

А) жаркое по-домашнему, мясо духовое

Б) говядина в луковом соусе, макаронник с мясом

В) грудинка фаршированная, ростбиф

**10.К каким блюдам используют соус белый основной?**

а) для запекания мяса или рыбы, супов

 б) к биточкам, котлетам из кур

в) к блюдам из овощей, к сосискам.

Тест оценивается по пяти бальной шкале следующим образом:

стоимость каждого вопроса 1 балл. За правильный ответ студент получает 1 балл. За неверный ответ или его отсутствие баллы не начисляются.

Оценка «5» соответствует 86% – 100% правильных ответов.

Оценка «4» соответствует 73% – 85% правильных ответов.

Оценка «3» соответствует 53% – 72% правильных ответов.

Оценка «2» соответствует 0% – 52% правильных ответов.

**ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вопросы** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **Варианты** |
| **В-1** | **в** | **б** | **в** | **б** | **б** | **б** | **в** | **п** | **в** | **в** |
| **В-2** | **в** | **г** | **в** | **г** | **б** | **г** | **в** | **п** | **в** | **в** |
| **В-3** | **в** | **а** | **в** | **г** | **в** | **в** | **в** | **г** | **г** | **а** |
| **В-4** | **а** | **г** | **а** | **а** | **г** | **а** | **г** | **г** | **б** | **в** |

**ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО МДК.**

**Спецификация**

**Экзамена по дисциплине МДК.03.01. «Технология приготовления** **сложной горячей кулинарной продукции»**

**Назначение экзамена** – оценить уровень подготовки студентов поМДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**»** с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1. Содержание экзамена** определяется в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рабочей программой МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**»**

**2.Принципы отбора содержания экзамена:** Ориентация на требования к результатам освоения представленным в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и рабочей программой МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**»**

 Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований в соответствии с профессиональными стандартами по профессии «Повар» МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**»** К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей. Студентам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

**иметь практический опыт:**

ПО1- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО2-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО3-приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО4-сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

**- умения:**

У1-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У2-проводить расчеты по формулам;

У3-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

У4- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У5-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У6-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**- знать**

З1-ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

З2- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

З3-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

З4-классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

З5-методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

З6-принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

З7- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

З8-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

З9-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

З10-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

З11-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

З12- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

З13-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

З14- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

З15-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

З16-правила соусной композиции горячих соусов;

З17-температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

З18-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

З19-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

З20-правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; З21-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

З21-технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

З22-технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

З23-гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

З24-органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

З25-правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

З26-технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; З27- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

З28-варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

З29-традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

З30-температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

З31-правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

З32-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- Вышеперечисленные умения, знания и практический опыт направлены на формирование у студентов следующих **профессиональных и общих компетенций:**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

 ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

 ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**3.Структура экзамена.**

3.1 Экзамен состоит из обязательной части: обязательная часть содержит 3 задания (вопроса).

3.2 Задания (вопросы) экзамена дифференцируются по уровню сложности. Обязательная часть включает задания (вопросы), составляющие необходимый и достаточный минимум усвоения знаний и умений в соответствии с требованиями ФГОС СПО, рабочей программы УД (ПМ).

3.3 Задания экзамена предлагаются в традиционной форме- устный экзамен.

3.4 Билеты экзамена равноценны по трудности, одинаковы по структуре, параллельны по расположению заданий. Тематика экзаменационных вопросов обязательной части:

Первый, второй и третий вопросы – теоретические, направленные на проверку знаний.

**4 .Система оценивания отдельных заданий (вопросов) и экзамена в целом**.

 4.1. Каждый теоретический вопрос экзамена в традиционной форме оценивается по пяти балльной шкале:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

 «4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практикоориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

4.2 Итоговая оценка за экзамен определяется как средний балл по всем заданиям (вопросам).

4.3 Обязательным условием является выполнение всех трех заданий из обязательной части, а уровень владения материалом должен быть оценен не ниже чем на 4 балла. Возможно применение других систем оценивания. Для студентов, успешно и вовремя выполнивших все формы и методы текущего контроля во время обучения, возможно выставление среднего балла по текущим оценкам за семестр в качестве оценки за ДЗ или зачета. Однако задания для отстающих студентов, или которые повторно пересдают дисциплину должны быть составлены.

**5. Время проведения экзамена**

На подготовку к устному ответу на экзамене (зачете) студенту отводится не более 30 минут. Время устного ответа студента на экзамене (зачете) составляет 7 минут.

**6. Инструкция для студентов.**

**Форма проведения промежуточной аттестации** соответствии с профессиональными стандартами по профессии «Повар» МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**»** экзамен в традиционной форме

**Принципы отбора содержания экзамена**:

Ориентация на требования к результатам освоения МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**»**:

**Профессиональные компетенции:**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**Структура экзамена.**

 Приводится структура экзаменационного или зачетного варианта задания.

**Система оценивания отдельных заданий (вопросов) и экзамена в целом:**

Приводится система оценивания. Обязательным условием является выполнение всех трех заданий из обязательной части, а уровень владения материалом должен быть оценен не ниже чем на 4 балла*.*

**Время проведения экзамена.**

 На подготовку к устному ответу на экзамене студенту отводится не более 20 минут. Время устного ответа студента на экзамене составляет 7 минут.

**Рекомендации по подготовке к экзамену.**

 При подготовке к экзамену рекомендуется использовать:

1. Список включает в себя издания, имеющиеся в библиотеке ОУ Интернет – ресурсы:

Чтобы успешно сдать экзамен, необходимо внимательно прочитать условие задания (вопросы). Именно внимательное, вдумчивое чтение – половина успеха.

*Варианты билетов для экзамена.*

**«Согласовано» «Утверждаю»**

**Председатель МК Зам.директора \_\_\_\_\_\_Е.Г.Наумова \_\_\_\_\_\_И.Е.Ермолаева**

**Экзаменационные билеты**

**По МДК 03.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**По специальности 190210 «Технология продукции общественного питания»**

**Составила преподаватель Широкова А.С**

**Билет № 1**

1.Технология приготовления сложных горячих соусов: Соус «Сальса», соус «Болоньез».

2. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: форель под медово- горчичным соусом, сибас в томатном соусе.

3. Технология приготовления сложных горячих блюд из круп: ризотто с овощами, чесночный рис с курицей.

**Билет № 2**

1.Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Сюпрем», соус « Сливочный».

2. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: ролл запеченный с лососем, ролл «Огненый дракон».

3.Технология приготовления сложных горячих закусок из овощей: запеченные цуккини с помидорами и моцареллой, брокколи запеченная.

**Билет № 3**

1.Технология приготовления сложных горячих мучных блюд: Равиоли с сушеной треской, равиоли с сыром рикотта.

2. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: яйца брюле, яйца в кокотнице по- королевски.

3. Технология приготовления сложных теплых салатов: Салат из семги с апельсином, горячий салат с сыром бри.

**Билет № 4**

1. Технология приготовления сложных горячих супов: суп сливочный куриный, суп сливочный с грибами. Требование к качеству.

2. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: шашлык из красной рыбы, семга на гриле.

3. Технология приготовления сложных горячих соусов: Соус «Сюпрем», Соус «Аврора».

**Билет № 5**

1.Технология приготовления теплых салатов: Салат из печени, салат «Терияки».

2. Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы: Куриные грудки в греческом маринаде, курица гриль с пряностями.

3.Технология приготовления сложных горячих супов: суп с индейкой и лапшой, суп луковый.

**Билет № 6**

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей: овощи по- испански, овощное соте.

2.Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: омлет муслин, омлет по- испански.

3. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: Стейк «Тартар» с перепелиным яйцом, окорок в глазировке из виски.

**Билет № 7**

1.Технология приготовления сложных горячих супов: Картофельный крем- суп с шампиньонами, «Минестроне».

2. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: «Мясо, запеченное в карамели», «Мясо по-французски».

3. Технология приготовления сложных горячих закусок из грибов: картофель фаршированный грибами, жюльен грибной.

**Билет № 8**

1.Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей: Долма, гратен по- лангедокски.

2. Технология приготовления сложных горячих соусов: соус Бешамель, соус велюте( бархатистый) куриный.

3. Технология приготовления сложных горячих блюд из макаронных изделий: спагетти по- итальянски, спагетти «карбонара».

**Билет № 9**

1.Технология приготовления сложных горячих закусок из грибов: грибы жареные под грилем, лисички со сливками.

2. Технология приготовления блюд сложных горячих блюд из сыра: фондю, паста из сыра «Рокфор».

3. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы на гриле: Сибас на гриле, семга на гриле.

**Билет № 10**

1.Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: Эскалоп из кролика, фрикасе из кролика.

2.Технология приготовления сложных горячих супов: сливочный суп- пюре с креветками, французский рыбный суп.

3. Технология приготовления сложных теплых салатов: «Теплый салат со свининой», «салат с говядиной».

**Билет № 11**

1.Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: «Свинина отбивные», «Буженина».

2. Технология приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов: креветки под соусом карри, паста с мидиями.

3. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: мясо, запеченное в карамели, мясо по –франзуцски.

**Билет № 12**

1.Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса на гриле: шницель с сыром и ветчиной, стейк из говядины на гриле.

2. Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Сюпрем», соус « Сливочный».

3. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: яйца «Бенедикт», яйца с креветками.

**Билет № 13**

1.Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: Лазанья, мясо по- французски.

2.Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Итальянский», соус «Грибной».

 3. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: медальон из лосося, филе судака в медовом соусе.

**Билет № 14**

1.Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей : Картофельное пюре с трюфельным маслом, картофель кокот.

2. Технология приготовления сложных горячих супов: суп овощной «Фермерский», суп- пюре из зеленого горошка. Требование к качеству.

3.Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: «Мясо, запеченное в карамели», куриные шашлычки по-гречески.

**Билет № 15**

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: шашлык из красной рыбы, семга на гриле.

2. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей: Пюре из шампиньонов, пюре из каштанов.

3. Технология приготовления сложных горячих соусов: соус креветочный, соус гратен.

**Билет № 16**

1.Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: «Омлет муслин», «Омлет по- испански».

2. Технология приготовления сложных горячих блюд из макаронных изделий: «Спагетти по- итальянски», «Спагетти карбонара».

3. Технология приготовления теплых салатов: Салат из печени, салат «Терияки».

**Билет № 17**

1.Технология приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов: «Кальмары фаршированные», «Паста с мидиями».

2. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: форель на гриле, сибас на гриле.

3. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: «Куриное филе со сливками», «Фрикассе из курицы».

**Билет № 18**

1. Технология приготовления сложных теплых салатов: «Теплый салат со свининой», «салат с говядиной».

2. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей: кольраби со сливками, каштаны брезерованные.

3. Технология приготовления сложных горячих блюд из сыра: фондю, паста из сыра «Рокфор».

**Билет № 19**

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из круп: ризотто с овощами, чесночный рис с курицей.

2.Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: Ролл запеченный с лососем, ролл «Огненный дракон».

3.Технология приготовления сложных горячих супов: суп со свиными колбасками, суп с копчеными ребрышками.

**Билет № 20**

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов: креветки под соусом карри, паста с мидиями.

2. Технология приготовления сложных горячих супов: суп с индейкой и лапшой, суп луковый.

3. Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Итальянский», соус «Грибной».

**Билет № 21**

1. Технология приготовления сложных горячих соусов: Соус «Бешамель», соус «Больньез».

2. Технология приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов на гриле: креветки на гриле, филе морского гребешка на гриле.

3. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса на гриле: шницель с сыром и ветчиной, стейк из говядины на гриле.

**Билет № 22**

1.Технология приготовления сложных блюд из макаронных изделий: «Спагетти по- сицилийски», «Лазанья».

2. Технология приготовления сложных теплых салатов: Салат из семги с апельсином, горячий салат с сыром бри.

3. Технология приготовления сложных горячих супов: Картофельный крем- суп с шампиньонами, «Минестроне».

**Билет № 23**

1. Технология приготовления сложных горячих соусов: соус креветочный, соус гратен.

2. Технология приготовления сложных горячих закусок из грибов: картофель фаршированный грибами, жюльен грибной.

3. Технология приготовления сложных горячих мучных блюд: Равиоли с сушеной треской, равиоли с сыром рикотта.

**Билет № 24**

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: «Куриное филе со сливками», «фрикасе из кролика».

2. Технология приготовления сложных горячих закусок из овощей: запеченные цуккини с помидорами и моцареллой, брокколи запеченная.

3. Технология приготовления сложных горячих соусов: соус красный винный, соус белый винный.

**Билет № 25**

1.Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Болоньез» , соус «Ницца».

2. Технология приготовления теплых салатов: Салат из печени, салат «Терияки».

3. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: омлет муслин, омлет по-испански.

**Государственное бюджетное профессиональное**

**Образовательное учреждение Республики Адыгея**

**“Майкопский политехнический техникум”**

РАССМОТРЕНО УТВЕРЖДАЮ

На заседании МК “Кулинаров” Директор ГБПОУ РА “МПТ”

Председатель МК ­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Х.Делок

Е.Г.Наумова “\_\_” \_\_\_\_\_\_\_\_2018г.

“­­­\_\_” “\_\_\_\_\_\_\_” 2018г.

Пакет экзаменатора по профессиональному циклу

Для сдачи комплексного экзамена в группе 1 ТОП

По МДК 03.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

По специальности 19.02.10 “Технология продукции общественного питания”

**Задание № 1**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления: Соус «Сальса», соус «Болоньезе». |  |
| З1-ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: форель под медово- горчичным соусом, сибас в томатном соусе. |  |
| З10-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из круп: ризотто с овощами, чесночный рис с курицей. |  |
| З10-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 2**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Сюпрем», соус « Сливочный». |  |
| З6-принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: ролл запеченный с лососем, ролл «Огненый дракон». |  |
| З19-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих закусок из овощей: запеченные цуккини с помидорами и моцареллой, брокколи запеченная. |  |
| З12- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 3**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных горячих мучных блюд: Равиоли с сушеной треской, равиоли с сыром рикотта. |  |
| З26-технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: яйца брюле, яйца в кокотнице по- королевски. |  |
| З24-органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных теплых салатов: Салат из семги с апельсином, горячий салат с сыром бри. |  |
| У2-проводить расчеты по формулам;  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 4**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных горячих супов: суп сливочный куриный, суп сливочный с грибами. Требование к качеству. |  |
| З18-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: шашлык из красной рыбы, семга на гриле |  |
| У4- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих соусов: Соус «Сюпрем», Соус «Аврора». |  |
| З15-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 5**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления теплых салатов: Салат из печени, салат «Терияки». |  |
| З24-органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы: Куриные грудки в греческом маринаде, курица гриль с пряностями. |  |
| З19-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих супов: суп с индейкой и лапшой, суп луковый. |  |
| У5-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 6**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей: овощи по- испански, овощное соте. |  |
| З19-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: омлет муслин, омлет по- испански. |  |
| У6-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: Стейк «Тартар» с перепелиным яйцом, окорок в глазировке из виски. |  |
| З8-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 7**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных горячих супов: Картофельный крем- суп с шампиньонами, «Минестроне». |  |
| З5-методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: «Мясо, запеченное в карамели», «Мясо по-французски». |  |
| З8-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих закусок из грибов: картофель фаршированный грибами, жюльен грибной. |  |
| З30-температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 8**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей: Долма, гратен по- лангедокски. |  |
| З12- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих соусов: соус Бешамель, соус велюте( бархатистый) куриный. |  |
| З25-правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из макаронных изделий: спагетти по- итальянски, спагетти «карбонара». |  |
| У4- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 9**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных горячих закусок из грибов: грибы жареные под грилем, лисички со сливками. |  |
| З5-методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления блюд сложных горячих блюд из сыра: фондю, паста из сыра «Рокфор». |  |
| З5-методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы на гриле: Сибас на гриле, семга на гриле. |  |
| У2-проводить расчеты по формулам;  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 10**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: Эскалоп из кролика, фрикасе из кролика. |  |
| У2-проводить расчеты по формулам;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих супов: сливочный суп- пюре с креветками, французский рыбный суп. |  |
| З10-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных теплых салатов: «Теплый салат со свининой», «салат с говядиной». |  |
| З10-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 11**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: «Свинина отбивные», «Буженина». |  |
| З32-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов: креветки под соусом карри, паста с мидиями. |  |
| З31-правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| 3. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: мясо, запеченное в карамели, мясо по –французски. |  |
| З23-гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 12**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса на гриле: шницель с сыром и ветчиной, стейк из говядины на гриле. |  |
| З19-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Сюпрем», соус « Сливочный». |  |
| З25-правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: яйца «Бенедикт», яйца с креветками. |  |
| У2-проводить расчеты по формулам;  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 13**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: Лазанья, мясо по- французски |  |
| З19-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Итальянский», соус «Грибной». |  |
| З16-правила соусной композиции горячих соусов;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: медальон из лосося, филе судака в медовом соусе. |  |
| У2-проводить расчеты по формулам;  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 14**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей : Картофельное пюре с трюфельным маслом, картофель кокот. |  |
| З9-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих супов: суп овощной «Фермерский», суп- пюре из зеленого горошка. Требование к качеству. |  |
| З10-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: «Мясо, запеченное в карамели», куриные шашлычки по-гречески. |  |
| У2-проводить расчеты по формулам;  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 15**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: шашлык из красной рыбы, семга на гриле. |  |
| З10-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей: Пюре из шампиньонов, пюре из каштанов. |  |
| З13-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих соусов: соус креветочный, соус гратен. |  |
| З16-правила соусной композиции горячих соусов;  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 16**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: «Омлет муслин», «Омлет по- испански». |  |
| З10-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из макаронных изделий: «Спагетти по- итальянски», «Спагетти карбонара». |  |
| У4- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления теплых салатов: Салат из печени, салат «Терияки». |  |
| У4- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 17**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов: «Кальмары фаршированные», «Паста с мидиями». |  |
| У4- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: форель на гриле, сибас на гриле. |  |
| З19-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: «Куриное филе со сливками», «Фрикассе из курицы». |  |
| З19-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 18**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных теплых салатов: «Теплый салат со свининой», «салат с говядиной». |  |
| З19-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей: кольраби со сливками, каштаны брезерованные. |  |
| З13-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из сыра: фондю, паста из сыра «Рокфор». |  |
| З2- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 19**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из круп: ризотто с овощами, чесночный рис с курицей. |  |
| У2-проводить расчеты по формулам;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: Ролл запеченный с лососем, ролл «Огненный дракон». |  |
| З10-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих супов: суп со свиными колбасками, суп с копчеными ребрышками. |  |
| З18-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 20**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов: креветки под соусом карри, паста с мидиями. |  |
| З20-правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих супов: суп с индейкой и лапшой, суп луковый. |  |
| З21-технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Итальянский», соус «Грибной». |  |
| З23-гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 21**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных горячих соусов: Соус «Бешамель», соус «Больньез». |  |
| З25-правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов на гриле: креветки на гриле, филе морского гребешка на гриле. |  |
| У4- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса на гриле: шницель с сыром и ветчиной, стейк из говядины на гриле. |  |
| З26-технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 22**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных блюд из макаронных изделий: «Спагетти по- сицилийски», «Лазанья». |  |
| У4- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных теплых салатов: Салат из семги с апельсином, горячий салат с сыром бри. |  |
| З19-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих супов: Картофельный крем- суп с шампиньонами, «Минестроне». |  |
| З22-технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 23**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных горячих соусов: соус креветочный, соус гратен. |  |
| З14- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих закусок из грибов: картофель фаршированный грибами, жюльен грибной. |  |
| З21-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих мучных блюд: Равиоли с сушеной треской, равиоли с сыром рикотта. |  |
| З24-органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 24**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: «Куриное филе со сливками», «фрикасе из кролика». |  |
| З27- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих закусок из овощей: запеченные цуккини с помидорами и моцареллой, брокколи запеченная. |  |
| З3-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих соусов: соус красный винный, соус белый винный. |  |
| З15-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 25**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Для выполнения устного квалификационного экзамена по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Студента МПТ гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Текст задания.

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | Оценка |
| Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Болоньез» , соус «Ницца». |  |
| З16-правила соусной композиции горячих соусов;  |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления теплых салатов: Салат из печени, салат «Терияки». |  |
| У3-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; |  |
| МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |
| Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: омлет муслин, омлет по-испански. |  |
| З17-температурный, санитарный режим и правила приготовления  |  |
| Итоговая оценка: |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ассистент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ**

**МДК.03.01. «Технология приготовления** **сложной горячей кулинарной продукции»**

Студент (ка) Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Обучающий (ая)ся по профессии **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** освоил(а) программу междисциплинарного курса **МДК.03.01. «Технология приготовления** **сложной горячей кулинарной продукции»**

В объеме 240 часов.

**Результаты промежуточной аттестации по МДК.03.01. «Технология приготовления** **сложной горячей кулинарной продукции»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Элементы модуля ( код и наименование МДК, код практик) | Формы промежуточной и итоговой аттестации | оценка |
| МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» | Дифференцированный зачетЭкзамен |  |
|  |  |  |
| УП 03 | Дифференцированный зачет |  |
| ПП 03 | Дифференцированный зачет |  |
| ПМ 03 |  |  |
| МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» | Итог |  |

Преподаватель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_