МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ  
Краевое государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Хабаровский технологический колледж»

**ФОНД**

**ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР)**

**ППССЗ 19.02.10 (260807) - ФОС ПМ.07 – 2014**

программа подготовки специалистов среднего звена

**19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания**

Хабаровск

2014

|  |  |
| --- | --- |
| ОДОБРЕН  Предметной (цикловой)  комиссией «Гостиничный сервис  и туризм»  наименование комиссии  Протокол № \_\_\_\_  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014 г. | Разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденный приказом № 384 от 22.04.2014г. по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  код, наименование специальности |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Председатель предметной  (цикловой) комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Федосова И.Т./  подпись | Заместитель директора  по учебной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Выдрина Н.М./  подпись |
|  | Заместитель директора  по научно-методической работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Третьякова Н.Ю./  подпись |

Разработчик:

Яровая Ю.В.- преподаватель профессионального цикла

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

КГАОУ СПО «Хабаровский технологический колледж» г.Хабаровск

Ф.И.О..должность, ОО

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | Стр. |
| 1. 1 Общие положения   2 Результаты освоения профессионального модуля | 4  7 |
| 3 Паспорт фонда оценочных средств | 8 |

**1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Фонд оценочных средств профессионального модуля (далее ФОС) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД): Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций(ПК):

1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов

для сложной кулинарной продукции

1. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления

сложной кулинарной продукции

1.1. Требования к результатам освоения модуля**:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

-разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса,  
 рыбы и птицы для сложных блюд;

-расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;

-организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

-контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

**уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабри-

катов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-проводить расчеты по формулам;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов   
 для сложных блюд;

-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

-ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

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

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

-требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

-требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

-методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней

птицы;

-технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

-способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

-правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

-требования к безопасности хранения подготовленного мяса в

охлажденном и замороженном виде.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование специальности | Максимальная учебная нагрузка (всего) | Самостоятельная работа обучающегося (всего) | Обязательная аудиторная учебная нагрузка  (всего) | | | |
| всего | в том числе | | |
| теория | лабораторные занятия | практические занятия |
| **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | 402 | 134 | 268 | 74 | 54 | 20 |
| **МДК.07.01** **Повар** | 402 | 134 | 268 | 74 | 54 | 20 |
| **УП.01** **Учебная практика** | 198 |  | 198 |  |  |  |

1. **результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПК 4.2. | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПК 3.3. | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции |
| 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 для совершенствования профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Организовывать и контролировать работу команды (подчиненных), принимать на себя ответственность за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения ПМ.01 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукциипо специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Основными формами проведения текущего контроля знаний на занятиях теоретического и практического обучения являются устный индивидуальный опрос с использованием мультимедиа и презентаций, письменное выполнение заданий, заполнение таблиц, чертеж схем, решение ситуационных задач. Форма рубежного контроля - дифференцированный зачет, экзамен.

**Условия**

1. Место проведения оценочной процедуры*:* учебная аудитория

2. Максимальное время подготовки к ответу: 30 мин*.*

3. Ответ оценивается преподавателем.

**Критерии оценки**

*Оценка 5 (отлично)* – ставится при ответе на все вопросы. При ответе на вопросы обучающийся демонстрирует умение выделять существенные признаки изученного с помощью операций анализа и синтеза, выявляет причинно-следственные связи, знание и умение применять терминологию, может сформулировать выводы и обобщения, свободно оперирует терминами и понятиями. Допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправляемые обучающимся.

*Оценка 4 (хорошо)* – ставится при ответе на 80% вопросов без ошибок или на все вопросы, но допускаются отдельные несущественные ошибки, исправляемые обучающимся. При ответе на вопросы обучающийся демонстрирует умения: выделение существенных признаков изученного с помощью анализа, выявление причинно-следственных связей, формулировка выводов и обобщений с отдельными несущественными ошибками, подтверждение изученного на конкретных примерах, знание терминов и понятий.

*Оценка 3 (удовлетворительно)* – ставится при ответе на вопросы (минимум 50% ответа), изложение знание неполное, допускаются отдельные существенные ошибки, недостаточная самостоятельность при ответах на вопросы. Отсутствие четких формулировок терминов и понятий.

*Оценка 2 (неудовлетворительно)* – ставится при выполнении работы менее чем на половину. При ответе на вопросы обучающийся демонстрирует неполное, бессистемное изложение учебной информации, допускают существенные ошибки, не исправляемые даже с помощью преподавателя или полное незнание и непонимание учебного материала.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 1 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Холодные блюда и закуски из рыбы припущенной. Технология приготовления. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | | | |
| 2. | | Фаршированные мясные блюда и закуски. Технология приготовления. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 2 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Бутерброды. Классификация. Технология приготовления. Способы подачи. Требования качеству, условия и сроки хранения | | | | | | | |
| 2. | | Заливные мясные блюда и закуски. Технология приготовления. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 3 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Салаты из овощей и грибов. Характеристика. Технология приготовления.  Способы подачи. Требования качеству, условия и сроки хранения | | | | | | | |
| 2. | | Фаршированные мясные блюда и закуски. Технология приготовления. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 4 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Холодные блюда и закуски из морепродуктов. Технология приготовления. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения | | | | | | | |
| 2. | | Заливные мясные блюда и закуски. Технология приготовления. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 5 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из вареных овощей.  Требования к качеству. | | | | | | | |
| 2. | | Салаты из овощей и грибов. Характеристика. Технология приготовления.  Способы подачи. Требования качеству, условия и сроки хранения. | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 6 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Бутерброды закусочные (канапе). Характеристика. Технология приготовления.  Способы подачи. Требования качеству, условия и сроки хранения | | | | | | | |
| 2. | | Заливные блюда и закуски из птицы, дичи, кролика. Технология приготовления.  Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 7 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из жаренных овощей.  Требования к качеству | | | | | | | |
| 2. | | Технологический процесс приготовления блюд из котлетной мясной массы.  Способы подачи. Требования к качеству | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 8 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей.  Требования к качеству | | | | | | | |
| 2. | | Технологический процесс приготовления блюд из яиц.  Санитарная обработка яиц. | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 9 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей.  Требования к качеству. | | | | | | | |
| 2. | | Заливные блюда и закуски из птицы, дичи, кролика. Технология приготовления.  Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 10 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Приготовление супов- пюре. Подача. | | | | | | | |
| 2. | | Фаршированные блюда и закуски из птицы и дичи. Технология приготовления.. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 11 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Салаты из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Технология приготовления.  Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | | | |
| 2. | | Технологический процесс приготовления блюд из рубленой массы из птицы.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 12 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Технологический процесс приготовления соусов на растительном масле, заправок,  соусов на растительном масле, соусов на уксусе. Требования к качеству | | | | | | | |
| 2. | | Технологический процесс приготовления блюд из отварной птицы.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 13 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Технологический процесс приготовления яично-маслянных соусов.  Требования к качеству. | | | | | | | |
| 2. | | Технологический процесс приготовления блюд из запеченной птицы.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 14 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Технологический процесс приготовление сметанных соусов.  Требования к качеству. | | | | | | | |
| 2. | | Технологический процесс приготовления блюд из жареной птицы и дичи.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосов

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 15 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Технологический процесс приготовления молочных соусов.  Требования к качеству. | | | | | | | |
| 2. | | Технологический процесс приготовления блюд из котлетной мясной массы.  Способы подачи. Требования к качеству | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 16 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Технологический процесс приготовления рыбных соусов.  Требования к качеству. | | | | | | | |
| 2. | | Технологический процесс приготовления блюд из рубленой мясной массы.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 17 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Технологический процесс приготовления блюд из запеченного мяса.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | | | |
| 2. | | Самбуки. Технологический процесс приготовления и органолептическая оценка качества готовых блюд. | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 18 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Технологический процесс приготовления мясных соусов.  Требования к качеству | | | | | | | |
| 2. | | Технологический процесс приготовления блюд из тушеного мяса.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 19 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Ассортимент соусов. Классификация | | | | | | | |
| 2. | | Технологический процесс приготовления блюд из жареного мяса.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 20 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Технологический процесс приготовления сладких супов.  Требования к качеству | | | | | | | |
| 2. | | Технологический процесс приготовления желе. Требования к качеству. Подача | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 21 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Технологический процесс приготовления прозрачных супов.  Требования к качеству | | | | | | | |
| 2. | | Технологический процесс приготовления блюд из припущенного мяса.  Способы подачи. Требования к качеству | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 22 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Технологический процесс приготовления блюд из отварного мяса.  Способы подачи. Требования к качеству | | | | | | | |
| 2. | | Технологический процесс приготовления киселей. Требования к качеству. Подача | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 23 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Технологический процесс приготовления супов-пюре.  Требования к качеству | | | | | | | |
| 2. | | Компоты. Технологический процесс приготовления и органолептическая оценка качества готовых блюд. | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 24 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | | | |
| 2. | | Свежие плоды и ягоды в сиропе. Компоты. Технологический процесс приготовления Требования к качеству. Подача. | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 25 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Технологический процесс приготовления молочных супов.  Требования к качеству. | | | | | | | |
| 2. | | Технологический процесс приготовления блюд из запеченной рыбы.  Способы подачи. Требования к качеству | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 26 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Технологический процесс приготовления заправочных супов.  Требования к качеству. | | | | | | | |
| 2. | | Технологический процесс приготовления муссов. Требования к качеству. Подача. | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 27 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Классификация, ассортимент, супов. | | | | | | | |
| 2. | | Технологический процесс приготовления блюд из жареной рыбы.  Способы подачи. Требования к качеству | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 28 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Холодные блюда и закуски из морепродуктов. Технология приготовления.  Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения | | | | | | | |
| 2. | | Технологический процесс приготовления блюд из припущенной рыбы.  Способы подачи. Требования к качеству | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 29 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Приготовление бульонов, мучной пассировки, пассированных овощей. | | | | | | | |
| 2. | | Заливные мясные блюда и закуски. Технология приготовления. Способы подачи.  Требования к качеству, условия и сроки хранения | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 30 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Приготовление молочных супов | | | | | | | |
| 2. | | Технологический процесс приготовления блюд из отварной рыбы.  Способы подачи. Требования к качеству | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 31 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Процессы, происходящие при кулинарной тепловой обработке продуктов | | | | | | | |
| 2. | | Холодные блюда и закуски из отварной птицы и кролика. Технология приготовления. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 32 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Приемы тепловой обработки продуктов. | | | | | | | |
| 2. | | Технологический процесс приготовления блюд из творога | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 33 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Салаты из мяса и мясных гастрономических продуктов. Технология приготовления. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | | | |
| 2. | | Технологический процесс приготовления блюд из яиц.  Санитарная обработка яиц. | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) ЭкзаменБИЛЕТ № | | | | | 34 |  | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК) | | | **ПМ.07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар | | | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название) | | | 260807 Технология продукции общественного питания | | | |  |
| КУРС | | 3 | ГРУППА | 833 | | |  |
|  |  | | | | | | |  |
| 1. | | Значение тепловой обработки продуктов. | | | | | | | |
| 2. | | Технологический процесс приготовления блюд и гарниров  из макаронных изделий. Требования к качеству. | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 3. | | Выполнение практического задания по приготовлению блюд № | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

Практические задания для присвоения квалификации повар 4 разряда

ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК ) ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название)260807 Технология продукции общественного питания

КУРС 3 группа № 833

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задания № | Наименование блюд | Ф.И.О. студента |
| Задания № 1 | винегрет с сельдью  борщ флотский  эскалоп  капуста тушеная | по 2 порции |
| Задания № 2 | борщ сибирский  биточки рыбные  картофель отварной  желе из молока | по 2 порции |
| Задания № 3 | салат мясной  бульон с фрикадельками  рулет картофельный, соус томатный  кофе с молоком | по 2 порции |
| Задания № 4 | винегрет  рыба отварная с картофельным пюре,  соус польский  оладьи с повидлом  кисель | по 2 порции |
| Задания № 5 | салат из овощей с морской капустой  борщ украинский  лангет с крокетами картофельными  кофе черный | по 2 порции |
| Задания №6 | салат из кальмара  борщ сибирский  тельное с картофелем жареным  чай с лимоном | по 2 порции |
| Задания № 7 | морковь острая  суп грибной  бифштекс рубленый с яйцом  кисель плодово-ягодный | по 2 порции |
| Задания № 8 | Салат из свеклы с черносливом  суп лапша домашняя  голубцы мясные  какао | по 2 порции |
| Задания № 9 | салат мясной  оладьи из печени  каша рисовая рассыпчатая  какао с молоком | по 2 порции |
| Задания № 10 | салат столичный  бифштекс с яйцом  пюре картофельное  компот из сухофруктов | по 2 порции |
| Задания № 11 | салат рыбный  ромштекс  картофель жареный  кисель молочный | по 2 порции |
| Задания № 12 | салат из квашеной капусты  суп гороховый  плов из птицы  компот из яблок | по 2 порции |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Практические задания для присвоения квалификации повар 5 разряда

ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код № ПМ, МДК ) ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Повар

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (шифр, название)260807 Технология продукции общественного питания

КУРС 3 группа № 833

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № задания | Наименование блюд | Кол-во порций |
| Задания № 1 | Рыба заливная с гарниром  Борщ украинский с пампушками  филе из рыбы фаршированное  самбук абрикосовый  кофе по – венски | по 2 порции |
| Задания № 2 | мясо заливное с гарниром  щи суточные с кулебякой  пудинг овощной  шарлотка с яблоками  чай фруктовый | по 2 порции |
| Задания № 3 | язык заливной с гарниром  борщ сибирский с фрикадельками  грибы в сметанном соусе запеченные  крем ягодный  кофе «Гляссе» | по 2 порции |
| Задания № 4 | заливное из ветчины  суп-пюре из птицы с гренками  суфле из моркови  желе из молока  чай фруктовый.  Наименование блюд | по 2 порции  Кол-во порций |
| Задания № 5 | корзиночки с салатом витаминным  суп прозрачный с профитролями  котлета по- киевски с картофелем пай.  гренки с плодами и ягодами  кофе по-турецки | по 2 порции |
| Задания № 6 | ассорти рыбное на хлебе  уха с расстегаями  филе из рыбы фаршированное  блинчики с джемом  чай с лимоном | по 2 порции |
| Задания № 7 | волованы с салатом  солянка сборная мясная  бефстроганов с картофелем фри  яблоки в слойке  кофе черный | по 2 порции |
| Задания № 8 | ассорти мясное на хлебе  рассольник московский с ватрушкой из творога  котлеты из филе птицы фаршированные соусом молочным с грибами  картофель пай  яблоки или груши с сиропом | по 2 порции |
|  |  |  |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова