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 комиссииПротокол № \_\_\_\_ 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 гарнировиз 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 сельдьюборщ флотскийэскалопкапуста тушеная | по 2 порции |
| Задания № 2 | борщ сибирскийбиточки рыбныекартофель отварнойжеле из молока | по 2 порции |
| Задания № 3 | салат мяснойбульон с фрикаделькамирулет картофельный, соус томатныйкофе с молоком | по 2 порции |
| Задания № 4 | винегретрыба отварная с картофельным пюре, соус польскийоладьи с повидломкисель | по 2 порции |
| Задания № 5 | салат из овощей с морской капустойборщ украинскийлангет с крокетами картофельнымикофе черный | по 2 порции |
| Задания №6 | салат из кальмараборщ сибирскийтельное с картофелем жаренымчай с лимоном | по 2 порции |
| Задания № 7 | морковь остраясуп грибнойбифштекс рубленый с яйцомкисель плодово-ягодный | по 2 порции |
| Задания № 8 | Салат из свеклы с черносливомсуп лапша домашняяголубцы мясныекакао | по 2 порции |
| Задания № 9 | салат мяснойоладьи из печеникаша рисовая рассыпчатаякакао с молоком | по 2 порции |
| Задания № 10 | салат столичныйбифштекс с яйцомпюре картофельноекомпот из сухофруктов | по 2 порции |
| Задания № 11 | салат рыбныйромштекскартофель жареныйкисель молочный | по 2 порции |
| Задания № 12 | салат из квашеной капустысуп гороховыйплов из птицыкомпот 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 гарниромБорщ украинский с пампушкамифиле из рыбы фаршированноесамбук абрикосовыйкофе по – венски | по 2 порции |
| Задания № 2 | мясо заливное с гарниром щи суточные с кулебякойпудинг овощнойшарлотка с яблокамичай фруктовый | по 2 порции |
| Задания № 3 | язык заливной с гарниромборщ сибирский с фрикаделькамигрибы в сметанном соусе запеченныекрем ягодныйкофе «Гляссе» | по 2 порции |
| Задания № 4 | заливное из ветчинысуп-пюре из птицы с гренкамисуфле из морковижеле из молокачай фруктовый.Наименование блюд | по 2 порцииКол-во порций |
| Задания № 5 | корзиночки с салатом витаминнымсуп прозрачный с профитролямикотлета по- киевски с картофелем пай.гренки с плодами и ягодамикофе по-турецки | по 2 порции |
| Задания № 6 | ассорти рыбное на хлебеуха с расстегаямифиле из рыбы фаршированноеблинчики с джемомчай с лимоном | по 2 порции |
| Задания № 7 | волованы с салатом солянка сборная мяснаябефстроганов с картофелем фрияблоки в слойкекофе черный | по 2 порции |
| Задания № 8 | ассорти мясное на хлеберассольник московский с ватрушкой из творогакотлеты из филе птицы фаршированные соусом молочным с грибамикартофель пайяблоки или груши с сиропом | по 2 порции |
|  |  |  |

Председатель ПЦК И.Т. Федосова