

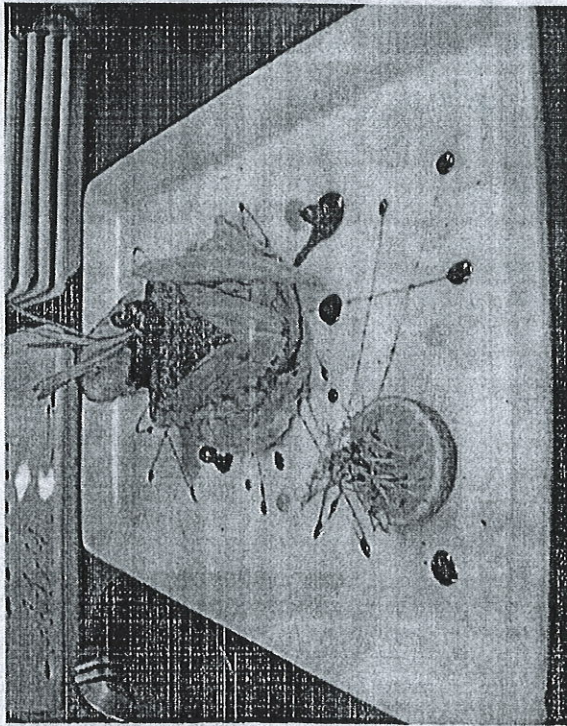
Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Армавирский техникум технологии и сервиса»



## РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной  
продукции

для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного  
питания»



Студента (ки) группы 15 - Т01



Ф.И.О.

Армавир, 2018

Скопецкая Л.И.

Разработчик: Скопецкая Людмила Николаевна, преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский техникум технологий и сервиса».



Галина Ивановна, преподаватель высшей квалификационной государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум».

Заместитель директора ООО «Астория».

Рабочая тетрадь составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Включает в себя задания разного уровня сложности, которые позволяют закреплять теоретические знания по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», а также осуществлять контроль освоенных знаний.

Рабочая тетрадь может использоваться преподавателями и обучающимися всех форм обучения специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания всех форм обучения.

Рассмотрено и согласовано на заседании учебно-методического объединения технологических специальностей  
Протокол № 6 «11» 01 2018г.

Председатель УМО  
технологических специальностей  
Л.В. Матвеева

### Пояснительная записка

Предлагаемая рабочая тетрадь предназначена в помощь студентам при изучении междисциплинарного курса МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» профессионального модуля ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Структура рабочей тетради соответствует программе междисциплинарного курса на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**. Уровень заданий соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта.

В тетради представлены различные варианты заданий: контрольные вопросы, тесты, дополнение схем, заполнение таблиц, тесты на сопоставление, а также задания на развитие технического и логического мышления. Предлагаемая тетрадь предназначена для само- и взаимоконтроля знаний студентов по каждой теме, а также для контроля знаний (тематического и итогового) преподавателем.

Эта тетрадь поможет студентам пополнить и закрепить знания по основам технологии приготовления кулинарной продукции.

Предлагаемые задания рассчитаны на вашу самостоятельность в учебной деятельности и предусматривают работу с учебником и дополнительной литературой. Вам предоставляется возможность высказать собственное мнение по поставленной проблеме.

Содержание заданий соответствует названным разделам и темам тематического плана рабочей программы.

В поисках ответов на эти вопросы и задания вы сможете лучше понять главное, проконтролировать себя, выяснить, что вы знаете и умеете, а какие разделы необходимо повторить.



## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую тетрадь по МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции для обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая тетрадь разработана преподавателем профессиональных модулей Скопецкой Людмилой Николаевной и предназначена для изучения междисциплинарного курса в образовательных учреждениях, ведущих подготовку по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания объемом 28 листов.

Рабочая тетрадь составлена в соответствии с действующей рабочей программой, разработанной в соответствии с ФГОС. Уровень заданий рабочей тетради соответствует требованиям, предъявляемым Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования. Является методическим обеспечением контроля качества знаний обучающихся ПМ 03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. В рабочей тетради представлены различные варианты заданий: рисунки, таблицы и литературные источники, контрольные вопросы, технологические диктанты, тестовые задания с критериями оценки, задания для самостоятельной работы, дополнения схем классификации сырья, производственные задачи, задания для итоговой проверки знаний.

Задания для самостоятельной работы в форме таблиц, схем позволяют учащимся отбирать и систематизировать материал, развивать способность к анализу, для самоконтроля знаний обучающихся, а также для проверки знаний преподавателем.

Рецензент: Боровская Галина Ивановна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ КК АМТТ, инженер – технолог.

«10»

2018г.



## РЕЦЕНЗИЯ


на рабочую тетрадь по МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции для обучающихся специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая тетрадь разработана преподавателем профессиональных модулей Скопецкой Людмилой Николаевной и предназначена для изучения междисциплинарного курса профессионального модуля 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Рабочая тетрадь соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Содержание рабочей тетради направлено на освоение вида профессиональной деятельности: приготовление и оформление сложной горячей кулинарной продукции, а также на овладение профессиональных компетенций: производить подготовку гастрономических продуктов, готовить и оформлять сложную горячую кулинарную продукцию.

В тетради представлены контрольные вопросы, тестовые задания, а также задания по дополнению технологических схем и таблиц, задания на развитие логического мышления, Кроме того, даются практические задания, которые можно выполнять с помощью действующего Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Выполнение некоторых заданий, носит творческий характер, требует работы с дополнительной литературой и интернет - источниками. Вопросы и задания, помещенные в тетради, помогут обучающимся лучше усвоить важнейшие понятия междисциплинарного курса и учебной практики, осмыслить их и дать точные и однозначные ответы.

Рецензент:  Волчанская Елена Николаевна, заместитель директора ООО «Астория», инженер – технолог.

« 11 » \_\_\_\_\_ 2018г.

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Армавирский техникум технологии и сервиса»

Утверждаю  
Директор ГБПОУ КК АТТС  
/А.П. Буров/  
«1» \_\_\_\_\_ 2018 г.



**Комплект**  
**контрольно-оценочных средств**  
**по профессиональному модулю**  
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции  
основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)  
по специальности СПО  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
базовой подготовки

Армавир, 2018

Рассмотрено

на заседании учебно – методического объединения технологических специальностей протокол № 3 от «11» октября 2018г.

Председатель УМО технологических специальностей *В. В. Матвеева* В. В. Матвеева

Согласовано

заместитель директора УР *О.Н. Добрыдина* О.Н. Добрыдина «1» ноября 2018г.

Комплект контрольно - оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 № 384, зарегистрирован в Минюст России от «23» июня 2014 г. № 33234), рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (утв. директора 30.08.2016г.), Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора «22» 01 2014 г. №21-ОД).

Разработчик: *Л.Н. Скопецкая* Скопецкая Л.Н., преподаватель профессиональных модулей ГБПОУ КК АТТС  
ФИО, должность, место работы

Рецензенты: Боровская Г.И., преподаватель спец. дисциплин  
ГБПОУ КК «АТТС»  
Квалификация по диплому:  
инженер - технолог

Волчанская Е.Н., зам. директора ООО «Астрия»  
Квалификация по диплому: *Е.Н.*



## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Контрольно - измерительные материалы разработаны Скопецкой Л.Н. преподавателем ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Контрольно - измерительные материалы по профессиональному модулю ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции разработаны для обеспечения требований ФГОС СПО к минимуму содержания и подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В соответствии с ФГОС СПО КОС является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ОПОП СПО. Паспорт КОС имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами (знаниями, умениями, элементами практического опыта) в контексте требований к результатам подготовки по программе профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по профессиональному модулю и формы контроля и оценивания элементов модуля. Контрольно – оценочные материалы для экзамена (квалификационного), представленные в КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в качестве результатов освоения профессионального модуля МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Контрольно - измерительные материалы соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, обеспечивают проведение итоговой аттестации студентов учреждений среднего профессионального образования, дают возможность определить соответствие студентов конкретной квалификационной характеристике.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции может быть использован в учебном процессе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, преподавателями и руководителями методических служб ОУ СПО в рамках профильной подготовки для реализации ФГОС СПО.

Рецензент



Волчанская Е.Н., зам. директора ООО «Астория»

## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Контрольно - измерительные материалы разработаны Скопецкой Л.Н. преподавателем ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Контрольно - измерительные материалы по профессиональному модулю ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции разработаны для обеспечения требований ФГОС СПО к минимуму содержания и подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя следующие элементы:

1. Паспорт контрольно – оценочных средств по профессиональному модулю.
2. Фонд оценочных средств по МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: (Тестовые и ситуационные задания; вопросы для контроля знаний; вопросы к семинарским занятиям, вопросы для самопроверки знаний, вопросы для экзамена, пакет экзаменатора,

В соответствии с ФГОС СПО КОС является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ОПОП СПО. Паспорт КОС имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами (знаниями, умениями, элементами практического опыта) в контексте требований к результатам подготовки по программе профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по профессиональному модулю и формы контроля и оценивания элементов модуля. В паспорт включены: оценка освоения теоретического курса профессионального модуля и требования к дифференцированному зачету по учебной и производственной практике. Контрольно – оценочные материалы для экзамена (квалификационного), представленные в КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в качестве результатов освоения профессионального модуля. Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу состоит из:

- рекомендаций по выполнению презентаций;
- контрольно-измерительных материалов для проведения экзамена по МДК.

Контрольно - измерительные материалы соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, обеспечивают проведение итоговой аттестации студентов учреждений среднего профессионального образования, дают возможность определить соответствие студентов конкретной квалификационной характеристике.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 02 может быть использован в учебном процессе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, преподавателями и руководителями методических служб ОУ СПО в рамках профильной подготовки для реализации ФГОС СПО.

Рецензент



Боровская Г.И.; преподаватель ГБПОУ КК «АМТТ»

Инженер - технолог



Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Армавирский техникум технологии и сервиса»

Утверждаю

Директор ГБПОУ КК АТТС

/А.П. Буров/

«*А.П. Буров*» 2018г.



**Комплект**  
**контрольно-оценочных средств**  
**по профессиональному модулю**  
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
горячей кулинарной продукции  
основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)  
по специальности СПО  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
Базовой подготовки

Рассмотрено на заседании  
учебно – методического объединения  
технологических специальностей

№ 3 от 11.10 2018г.

Председатель учебно – методического  
объединения технологических  
специальностей Е.В. Матвеева

Согласованно

заместитель директора по УР  
О.Н. Добрыдина

« 1 » ноября 2018г.

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 № 384, зарегистрирован в Минюст России от «23» июня 2014 г. № 33234), рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (утв. директора 30. 08. 2016г.), Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора 22. 01 2014 г. №21 - ОД)

Разработчик:

Скопецкая Л.Н.

преподаватель специальных дисциплин,

ГБПОУ КК «АТТС»

Рецензенты:

Волчанская Е.Н., заместитель директора

ООО «Астория»

Боровская Г.И. преподаватель спец.

дисциплин ГБПОУ КК «АМТТ»

Квалификация по диплому:

инженер - технолог



## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Контрольно - измерительные материалы разработаны Скопецкой Л.Н. преподавателем ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Контрольно - измерительные материалы по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработаны для обеспечения требований ФГОС СПО к минимуму содержания и подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В соответствии с ФГОС СПО КОС является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ОПОП СПО. Паспорт КОС имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами (знаниями, умениями, элементами практического опыта) в контексте требований к результатам подготовки по программе профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по профессиональному модулю и формы контроля и оценивания элементов модуля. Контрольно – оценочные материалы для экзамена (квалификационного), представленные в КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в качестве результатов освоения профессионального модуля МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Контрольно - измерительные материалы соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, обеспечивают проведение итоговой аттестации студентов учреждений среднего профессионального образования, дают возможность определить соответствие студентов конкретной квалификационной характеристике.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции может быть использован в учебном процессе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, преподавателями и руководителями методических служб ОУ СПО в рамках профильной подготовки для реализации ФГОС СПО.

Рецензент  Волчанская Е.Н., зам. директора ООО «Астория»

## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Контрольно - измерительные материалы разработаны Скопецкой Л.Н. преподавателем ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Контрольно - измерительные материалы по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработаны для обеспечения требований ФГОС СПО к минимуму содержания и подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя следующие элементы:

1. Паспорт контрольно – оценочных средств по профессиональному модулю.
2. Фонд оценочных средств по МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: (Тестовые и ситуационные задания; вопросы для контроля знаний; вопросы к семинарским занятиям, вопросы для самопроверки знаний, вопросы для экзамена, пакет экзаменатора,


В соответствии с ФГОС СПО КОС является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ОПОП СПО. Паспорт КОС имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами (знаниями, умениями, элементами практического опыта) в контексте требований к результатам подготовки по программе профессионального модуля. В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по профессиональному модулю и формы контроля и оценивания элементов модуля. В паспорт включены: оценка освоения теоретического курса профессионального модуля и требования к дифференцированному зачету по учебной и производственной практике. Контрольно – оценочные материалы для экзамена (квалификационного), представленные в КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в качестве результатов освоения профессионального модуля МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу состоит из:

- рекомендаций по выполнению презентаций;
- контрольно-измерительных материалов для проведения экзамена по МДК.

Контрольно - измерительные материалы соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, обеспечивают проведение итоговой аттестации студентов учреждений среднего профессионального образования, дают возможность определить соответствие студентов конкретной квалификационной характеристике.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю может быть использован в учебном процессе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, преподавателями и руководителями методических служб ОУ СПО в рамках профильной подготовки для реализации ФГОС СПО.

Рецензент  Боровская Г.И., преподаватель ГБПОУ КК «АМТТ»  
Инженер - технолог

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Армавирский техникум технологии и сервиса»



**Комплект  
контрольно-оценочных средств  
по профессиональному модулю**

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)  
по специальности СПО

19.02.10. Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Армавир, 2018 год

Рассмотрено  
на заседании учебно – методического  
объединения технологических  
специальностей  
протокол № 3 от \_\_\_\_\_  
« 11 » сентября 2018г.  
Председатель УМО технологических  
специальностей ММ Е. В. Матвеева

Согласовано  
заместитель директора УР  
Ю Добрыдина О.Н.  
« 1 » ноября 2018г.

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки РФ от 22.04.2014г. № 384, зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 33234, 23.07.2014г.), рабочей программы профессионального ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (утв. директора 31.08. 2015г.), Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора 22.01. 2014 г., № 21-ОД)

Разработчик:

Скопецкая Л.Н., преподаватель  
ГБПОУ КК АТТС  
ФИО, должность, место работы

Рецензенты:



Боровская Г.И. преподаватель ГБПОУ КК АМТТ  
Квалификация по диплому:  
инженер - технолог



Волчанская Е.Н., зам. директора ООО «Астория»  
Квалификация по диплому: ИВ

## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Контрольно - измерительные материалы разработаны Скопецкой Л.Н. преподавателем ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса».


Контрольно - измерительные материалы по профессиональному модулю ПМ.04. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработаны для обеспечения требований ФГОС СПО к минимуму содержания и подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В соответствии с ФГОС СПО КОС является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ОПОП СПО. Паспорт КОС имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами (знаниями, умениями, элементами практического опыта) в контексте требований к результатам подготовки по программе профессионального модуля ПМ.04. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по профессиональному модулю и формы контроля и оценивания элементов модуля. Контрольно – оценочные материалы для экзамена (квалификационного), представленные в КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в качестве результатов освоения профессионального модуля.

Контрольно - измерительные материалы соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, обеспечивают проведение итоговой аттестации студентов учреждений среднего профессионального образования, дают возможность определить соответствие студентов конкретной квалификационной характеристике.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий может быть использован в учебном процессе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, преподавателями и руководителями методических служб ОУ СПО в рамках профильной подготовки для реализации ФГОС СПО.

Рецензент  Волчанская Е.Н., зам. директора ООО «Астория»

## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан Скопецкой Л.Н. преподавателем ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Контрольно - измерительные материалы по профессиональному модулю ПМ.04. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработаны для обеспечения требований ФГОС СПО к минимуму содержания и подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя следующие элементы:

1. Паспорт контрольно – оценочных средств по профессиональному модулю.
2. Фонд оценочных средств по МДК.0401. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: (Тестовые и ситуационные задания; вопросы для контроля знаний; вопросы к семинарским занятиям, вопросы для самопроверки знаний, вопросы для экзамена, пакет экзаменатора,

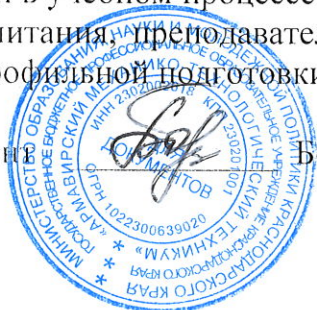
В соответствии с ФГОС СПО КОС является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ОПОП СПО. Паспорт КОС имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами (знаниями, умениями, элементами практического опыта) в контексте требований к результатам подготовки по программе профессионального модуля ПМ.04. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по профессиональному модулю и формы контроля и оценивания элементов модуля. В паспорт КОС включены: оценка освоения теоретического курса профессионального модуля и требования к дифференцированному зачету по учебной и производственной практике. Контрольно – оценочные материалы для экзамена (квалификационного), представленные в КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04.

При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в качестве результатов освоения профессионального модуля МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу состоит из: рекомендаций по выполнению презентаций; контрольно-измерительных материалов для проведения экзамена по МДК.

Контрольно - измерительные материалы соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, обеспечивают проведение итоговой аттестации студентов учреждений среднего профессионального образования, дают возможность определить соответствие студентов конкретной квалификационной характеристике.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю может быть использован в учебном процессе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, преподавателями и руководителями методических служб ОУ СПО в рамках профильной подготовки для реализации ФГОС СПО.

Рецензент



Боровская Г.И., преподаватель ГБПОУ КК «АМТТ»

Инженер - технолог



Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Армавирский техникум технологии и сервиса»



## РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

по МДК 04.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и  
кондитерских изделий»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания



Студента (ки) группы 15 - ТОП

Ф.И.О.

г. Армавир, 2018



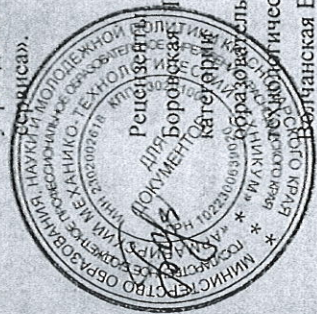
ГБПОУ КК @ АРМАВИР, 2018.

Скелетская Л.Я.  
ГБПОУ КК АТТС

Буров А.П.

Сопроводительная записка

Разработчик: Скопелская Людмила Николаевна, преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».



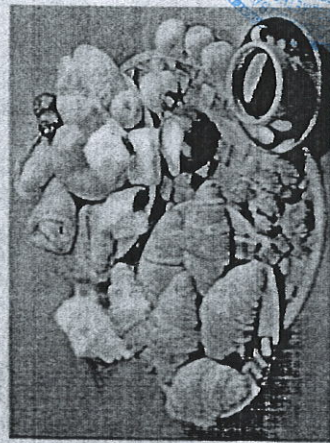
Рецензент: Галина Ивановна, преподаватель высшей квалификационной государственного бюджетного образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

Подписанная Елена Николаевна, заместитель директора ООО «Астория»

Рабочая тетрадь составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Включает в себя задания разного уровня сложности, которые позволяют закреплять теоретические знания по МДК 04.01. «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий», а также осуществлять контроль освоенных знаний. Рабочая тетрадь может использоваться преподавателями и обучающимися всех форм обучения.

Рассмотрено и согласовано на заседании учебно-методического объединения технологических специальностей  
Протокол № 1/18 от 19.02.2018г.

Председатель УМО  
технологических специальностей  
Е.В. Матвеева



Копия верна  
Директор ТООУ КК АТТС  
Буров А.П.

## Пояснительная записка

Предлагаемая рабочая тетрадь предназначена в помощь студентам при изучении междисциплинарного курса 04.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» профессионального модуля ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Структура рабочей тетради соответствует программе междисциплинарного курса на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**. Уровень заданий соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта.

В тетради представлены различные варианты заданий: контрольные вопросы, тесты, дополнение схем, заполнение таблиц, тесты на сопоставление, а также задания на развитие технического и логического мышления. Предлагаемая тетрадь предназначена для само- и взаимоконтроля знаний студентов по каждой теме, а также для контроля знаний (тематического и итогового) преподавателем.

Эта тетрадь поможет студентам пополнить и закрепить знания по основам технологии приготовления кулинарной продукции.

Предлагаемые задания рассчитаны на вашу самостоятельность в учебной деятельности и предусматривают работу с учебником и дополнительной литературой. Вам предоставляется возможность высказать собственное мнение по поставленной проблеме.

Содержание заданий соответствует названным разделам и темам тематического плана рабочей программы.

В поисках ответов на эти вопросы и задания вы сможете лучше понять главное, проконтролировать себя, выяснить, что вы знаете и умеете, а какие разделы необходимо повторить.

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

**уметь:**


- органолепитически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую тетрадь по МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для обучающихся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая тетрадь разработана преподавателем профессиональных модулей Скопецкой Людмилой Николаевной и предназначена для изучения междисциплинарного курса профессионального модуля 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Рабочая тетрадь соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Содержание рабочей тетради направлено на освоение вида профессиональной деятельности: приготовление и оформление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, а также на овладение профессиональных компетенций: производить подготовку основного и дополнительного сырья, выпекать и оформлять сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. В тетради представлены различные варианты заданий: контрольные вопросы, тесты, дополнение схем, заполнение таблиц, тесты на сопоставление, а также задания на развитие технического и логического мышления. Блиц – вопросы, вопросы - аукционы – одна из форм повторения и закрепления материала, пробуждают интерес к изучаемому материалу, развивают мышление. В поисках ответов на эти вопросы и задания вы сможете лучше понять главное, проконтролировать себя, выяснить, что вы знаете и умеете, а какие разделы необходимо повторить.

Рецензент:  Волчанская Елена Николаевна, заместитель директора  
ООО «Астория», инженер – технолог.

«10»

2018г.

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую тетрадь по МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая тетрадь разработана преподавателем профессиональных модулей Скопецкой Людмилой Николаевной и предназначена для изучения междисциплинарного курса в образовательных учреждениях, ведущих подготовку по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания объемом 12 листов.

Структура рабочей тетради соответствует программе междисциплинарного курса Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Является методическим обеспечением контроля качества знаний ПМ 04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Содержание заданий соответствует названным разделам и темам тематического плана рабочей программы. В тетради представлены варианты заданий разного уровня: контрольные вопросы, тесты, дополнение схем, технологические диктанты, производственные и ситуационные задачи, заполнение таблиц, тесты на сопоставление, а также задания на развитие технического и логического мышления. Предлагаемая тетрадь предназначена для само - и взаимоконтроля знаний обучающихся по каждой теме, а также для контроля знаний (тематического и итогового) преподавателем. Задания рассчитаны на самостоятельность выполнения и предусматривают работу с учебником, дополнительной и справочной литературой.

Рецензент Боровская Галина Ивановна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ КК АМТТ, инженер – технолог.

« 13 » 2018г.

