

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«АКСУБАЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ УНИВЕРСАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

Утверждаю  
Директор ГАПОУ «АТУТ»

  
/Ф.Ф. Аюпов/  
«29 » августа 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
МОДУЛЮ

**ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления,  
оформления и подготовки к реализации холодных блюд,  
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом  
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  
обслуживания**

по специальности СПО  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Аксубаево 2022 г.

Фонд оценочных средств «ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. № 1565

Организация-разработчик: ГАПОУ «АТУТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	29
4.1. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	29
4.2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПРИЛОЖЕНИЯ	50
	60

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы в целом.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

В качестве промежуточной оценки результатов освоения профессионального модуля является оценка знаний, умений, практического опыта в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации по модулю (зачет по междисциплинарному курсу МДК.03.01, зачет по междисциплинарному курсу МДК.03.02, дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике).

## 2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3), личностные результаты воспитания (Таблица 4).

Таблица 1

<b>Результаты (освоенные профессиональ- ные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд,</li> </ul>	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов.</p> <p>оценка результатов выполнения практического задания;</p> <p>наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.</p>

	<p>кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul>		
<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> <li>- выполнять и контролировать</li> </ul>	<p>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15</p>	<p>оценка результатов выполнения практического задания ; наблюдение за ходом выполнения</p>

<p>с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой</li> </ul>		<p>лабораторной работы, производственной практики и оценка результатов; оценка результатов выполнения практических заданий;</p>
--	---	--	---

	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых соусов;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>- рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</li> <li>- вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>		
<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое</li> </ul>	<p>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15</p>	<p>оценка выполнения практических работ по междисциплинарному курсу оценка выполнения практических работ учебной практики</p>

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> </ul>		<p>оценка выполнения лабораторных работ по междисциплинарному курсу; оценка выполнения практических работ учебной и производственной практики.</p>
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>обеспечивать безопасность готовых салатов;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование,</li> <li>- оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи салатов;</li> <li>- организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;</li> <li>- вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul>		
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</li> </ul>	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	наблюдение за ходом выполнения практического задания и оценка результатов;

<p>реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>обслуживания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление,</li> </ul>		<p>оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ; наблюдение за выполнением заданий на учебной и производственной практике.</p>
--	---	--	---

	<p>готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</li> <li>- вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им</li> </ul>		
--	---	--	--

	помощь в выборе блюд		
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в</li> </ul>	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	наблюдение за ходом выполнения практического задания и оценка результатов;  оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ; наблюдение за выполнением заданий на учебной и производственной практике..

	<p>соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов</li> </ul>		
--	---	--	--

	<p>обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>		
<p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с</li> </ul>	<p>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15</p>	<p>наблюдение за ходом выполнения практического задания и оценка результатов;</p> <p>оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ; наблюдение за выполнением заданий на учебной и производственной практике.</p>

	<p>дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать</li> </ul>		
--	---	--	--

	<p>качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>		
<p>ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий</li> </ul>	<p>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15</p>	<p>наблюдение за ходом выполнения практического задания и оценка результатов;</p>

<p>кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- ведения расчетов с потребителями</li> <li>- выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с</li> </ul>		<p>оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ; наблюдение за выполнением заданий на учебной и производственной практике.</p>
--	---	--	---

	<p>учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;</li> <li>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul>		
--	--	--	--

Таблица 2

<b>Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)</b>	<b>Результаты воспитания</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составляет план учебной работы или эксперимента, исходя из поставленной цели;</li> <li>- понимает и соблюдает последовательность действий по индивидуальному и коллективному выполнению учебной задачи в отведенное время;</li> <li>- делает выводы о rationalности приемов практической деятельности;</li> <li>- сравнивает разные способы выполнения учебной и практической деятельности;</li> <li>- выполняет сравнительную характеристику альтернативных способов решения поставленной задачи;</li> <li>- отслеживает свои ошибки по ходу работы;</li> <li>- предлагает способы устранения ошибок;</li> <li>- может исправить ошибку по ходу проведения лабораторной работы или выполняемой практической работы;</li> <li>- осуществляет контроль выполнения работ, исходя из целей и задач деятельности, определенных руководителем;</li> <li>- принимает на себя ответственность за результаты учебной деятельности;</li> <li>- приводит примеры использования конкретных знаний и умений в будущей профессиональной деятельности;</li> <li>- анализирует инновации в производственной отрасли;</li> <li>- анализирует рабочую ситуацию, дает оценку достигнутых результатов и вносит корректизы в деятельность на их основе.</li> </ul>	<p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находит необходимую книгу или статью, пользуясь библиографическими списками, каталогами, открытым доступом к книжным полкам;</li> <li>- работает с основными компонентами текста учебника или учебного пособия: оглавлением, учебным текстом, вопросами и заданиями, иллюстрациями, схемами, таблицами;</li> <li>- осуществляет поиск информации в сети Интернет;</li> <li>- проводит обработку и интерпретацию полученной информации, в том числе с использованием компьютерных программ;</li> <li>- владеет различными видами устного пересказа учебного текста, письменного изложения учебного текста в соответствии с заданием;</li> <li>- составляет план учебного текста, конспект текста;</li> <li>- выделяет значимое в блоке учебной информации;</li> <li>- выделяет существенное содержание в технических инструкциях, технологических регламентах;</li> <li>- составляет вопросы по учебному тексту, блоку учебной или профессиональной информации;</li> <li>- разбивает проблему на совокупность более простых профессиональных проблем;</li> <li>- составляет на основании письменного текста таблицы, схемы, графики.</li> </ul>	<p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p><b>Выполнение практической работы экзамена по модулю.</b></p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознает и озвучивает значимость будущей профессии и ее место в структуре отрасли;</li> <li>- проявляет осознание важности обучения профессии;</li> <li>- формулирует преимущества выбранной профессии;</li> <li>- участвует в обсуждении вопросов будущей профессиональной деятельности;</li> <li>- проявляет интерес к деятельности профильных предприятий и учреждений;</li> <li>- перечисляет предприятия, имеющих в штате будущую профессию; типы и</li> </ul>	<p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p><b>Выполнение практической работы экзамена по модулю.</b></p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и</p>

<p>организационные формы предприятий отрасли;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- называет условия работы по будущей профессии;</li> <li>- осознает значимость знаний, умений, навыков учебной деятельности;</li> <li>- проявляет устойчивое желание овладеть профессиональными знаниями и умениями;</li> <li>- устойчиво проявляет самостоятельность при решении учебных задач;</li> <li>- критически высказывает о результатах собственной учебной деятельности;</li> <li>- оценивает влияние педагогов, сокурсников на формирование собственного суждения;</li> <li>- целенаправленно анализирует различные точки зрения с тем, чтобы вынести собственное суждение;</li> <li>- самостоятельно оценивает свою учебную деятельность, сравнивая ее с деятельностью других обучающихся, с собственной деятельностью в прошлом, с установленными нормами.</li> </ul>		<p>личностных результатов «портфолио».</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подчиняется внутриколледжному распорядку и правилам поведения;</li> <li>- умеет регулировать свое эмоциональное состояние;</li> <li>- умеет работать с любым партнером;</li> <li>- осознает особенности своего темпа работы и темпа работы других обучающихся;</li> <li>- проявляет стремление к сотрудничеству в групповой деятельности;</li> <li>- организует деятельность других обучающихся при выполнении практического задания;</li> <li>- проявляет готовность помочь другим обучающимся в решении учебных и производственных задач;</li> <li>- делает доклад, взаимодействует в различных организационных формах диалога и полилога;</li> <li>- умеет отстаивать свою точку зрения на проблему.</li> </ul>	<p>ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов «портфолио».</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской</p>		<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и</p>

<p>Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применяет знания о них в речевой практике;</li> <li>- владеет навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</li> <li>- владеет умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</li> <li>- владеет умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров.</li> </ul>		<p>практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;</li> <li>- демонстрирует сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;</li> <li>- осознает гражданские права и обязанности в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;</li> <li>- владеет умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, производственной деятельности;</li> <li>- разрабатывает и реализует проекты экологически ориентированной социальной и производственной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры;</li> <li>- владеет основными мерами защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правилами поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- умеет предвидеть возникновение</li> </ul>	<p>ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>

<p>опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;</p> <p>- умеет применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и производственной деятельности в различных опасных и чрезвычайных ситуациях.</p>		
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности:</p> <p>- проявляет принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</p> <p>- проявляет бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей;</p> <p>- демонстрирует неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;</p> <p>- умеет использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);</p> <p>- владеет современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>- владеет основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</p> <p>- владеет физическими упражнениями разной функциональной направленности, использует их в режиме учебной и</p>	<p>ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>

<p>производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает правила охраны труда и техники безопасности при выполнении практических и производственных работ;</li> <li>- умеет оказывать первую помощь.</li> </ul>		
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознает роль информационных технологий в жизни общества и отдельного человека;</li> <li>- перечисляет возможности использования компьютерной техники для оптимизации труда;</li> <li>- озвучивает назначение и принципы функционирования персональных компьютеров; устройствах ввода-вывода информации, компьютерных сетях и возможностях их использования в образовательном процессе и профессиональной деятельности;</li> <li>- проявляет желание следить за прогрессом в области информационно-коммуникационных технологий;</li> <li>- организовывает свое компьютеризованное рабочее место;</li> <li>- владеет интерфейсом операционной системы компьютера, приемами выполнения файловых операций, организации информационной среды как файловой системы; владеет основными приемами ввода-вывода информации;</li> <li>- самостоятельно работает с программными продуктами, предназначенными для решения учебных и профессиональных задач;</li> <li>- самостоятельно осуществляет поиск информации в различных информационных ресурсах (сети Интернет, базах данных на электронных носителях и т.д.);</li> <li>- проводит структурирование информации, ее адаптацию к особенностям профессиональной деятельности;</li> <li>- осознает опасность, связанную с компьютерной техникой и сознательно выполняет правила техники безопасности и правила поведения в компьютерном классе.</li> </ul>	<p>ЛР4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и</p>		<p>Текущий контроль в форме: защиты</p>

<p>иностранных языках:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформляет тетради и письменные работы (рефераты, письменные экзаменационные работы и др.) в соответствии с предъявляемыми требованиями;</li> <li>- самостоятельно оформляет отчет, включающий описание процесса экспериментальной или практической работы, ее результаты и выводы в соответствии с поставленными целями;</li> <li>- работает с основными компонентами текста технических инструкций и регламентов: оглавлением, текстом, иллюстрациями, схемами, таблицами;</li> <li>- проводит обработку и интерпретацию информации технических инструкций и регламентов, в том числе на иностранном языке и с использованием компьютерных программ;</li> <li>- принимает и сдает смену на рабочем месте с оформлением соответствующих документов (журналов, актов, и т.д.);</li> <li>- оформляет документы первичной отчетности на рабочем месте (режимный лист, журналы учета и т.д.);</li> <li>- самостоятельно составляет документы по ведению служебной переписки (заявление, докладная записка, объяснительная и т.д.)</li> </ul>		<p>лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
--	--	--

Таблица 3

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Уметь:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов,</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения лабораторных и практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующего МДК.</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>

<p>ароматических веществ;порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	
<p><b>Знать:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения лабораторных и практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующего МДК. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>

Таблица 4

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

**Оценочный лист практического этапа экзамена  
по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**№ участника** \_\_\_\_\_

**ФИО участника** \_\_\_\_\_

<i>Критерии</i>	<i>Показатели работ</i>	<i>Баллы</i>	<i>Примечание</i>
Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи	- рабочий процесс без четкой организации, не расставлены приоритеты при выполнении конкретных задач – 0 баллов - планирование, организация, контроль рабочего процесса, расставлены приоритеты при выполнение конкретных задач – 1 балл		
Санитария и гигиена при выполнении работ.	- грязная спецодежда, плохие привычки, снятие пробы пальцами, не моет руки, неправильное использование перчаток – 0 баллов - спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук – 1 балл		
Техника безопасности при выполнении работ.	- Допускает ошибки при соблюдении техники безопасности – 0 баллов - Не допускает ошибки при соблюдении техники безопасности – 1 баллов		
Рабочее место	- пол, холодильники, рабочие поверхности грязные, холодильники с нарушением товарного соседства, единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски – 0 баллов пол, холодильники, рабочие поверхности чистые, холодильники без грубых нарушений товарного соседства, без нарушений при выборе цвета разделочной доски – 1 балл		
Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки	- демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки – 0 баллов - демонстрирует хорошие знания по выбору и применению		

	надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки – 1 балл		
Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Допускает незначительные ошибки в использовании кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении полуфабрикатов – 0 баллов</li> <li>- Не допускает ошибок в использовании кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении полуфабрикатов – 1 баллов</li> </ul>		
Соблюдение последовательности технологических операций при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>Не последовательные технологические операции при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 0 баллов</p> <p>Четкие последовательные технологические операции при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 1 баллов</p>		
- соблюдение правильности приготовления и температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- температура подачи не соответствует требованиям стандарта – 0 баллов</li> <li>- температура подачи соответствует требованиям стандарта – 1 баллов</li> </ul>		
Выход веса холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выход веса холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента не соответствует требованиям задания – 0 баллов</li> <li>- Выход веса холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента соответствует требованиям задания – 1 баллов</li> </ul>		
- расточительность и брак	<ul style="list-style-type: none"> <li>- брак – 0 баллов</li> <li>- расточительность – 1 баллов</li> </ul>		

#### **Систему оценивания результатов практического этапа экзамена**

3-4 - «неудовлетворительно»

5- 6 баллов - «удовлетворительно»

7-8 баллов - «хорошо»

9-10 баллов - «отлично»

*Указать коды проверяемых общих компетенций, а также, возможно, профессиональных компетенций, проверка которых не предусмотрена непосредственно при проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю*

### 3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В процессе освоения профессионального модуля предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 5).

Таблица 5

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК 03.01.Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Фронтальный устный опрос по темам МДК. Тестирование по темам МДК. Проверка отчетов по результатам лабораторных работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Зачет в форме ответов на вопросы.
МДК 03.02.Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	Фронтальный устный опрос по темам МДК. Тестирование по темам МДК. Проверка отчетов по результатам лабораторных работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Зачет в форме ответов на вопросы.
УП. 03 Учебная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения практических работ	Дифференцированный зачет
ПП 03.Производственная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения производственных работ на месте практики. Проверка ведения дневника практики.	Дифференцированный зачет: защита отчета по практике.
ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Проверка выполнения практической работы.	Экзамен по модулю: оценка выполнения практических работ, оценка портфолио

## 4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### 4.1. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

1. Тестовые задания по междисциплинарному курсу - это инструмент оценивания обученности обучающихся, состоящий из системы тестовых заданий, стандартизованной процедуры проведения, обработки и анализа результатов.

#### Тема 1 «Технология приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок»

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:

- а) валованы;
- б) канапе;
- в) тарталетки;
- г) все ответы верны.

2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:

- а) валованы;
- б) канапе;
- в) тарталетки;
- г) все ответы верны.

3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:

- а) валованы;
- б) канапе;
- в) тарталетки;
- г) все ответы верны.

4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:

- а) холодные закуски;
- б) горячие закуски;
- в) бутерброды;
- г) салаты.

5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:

- а) температурой подачи;
- б) оформлением;
- в) ингредиентами;
- г) весом?

6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:

- а) канапе;
- б) пита;
- в) бутерброд;
- г) гренка.

7. Горячие бутерброды носят название:

- а) гренки;
- б) пита;
- в) хот-дог;
- г) круトン.

8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:

- а) гренки;
- б) пита;
- в) хот-дог;
- г) круトン.

9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:

- а) гренки;

- б) пита;
- в) хот-дог;
- г) круトン.

10. Снэки в переводе с английского обозначают:

- а) холодная закуска;
- б) горячая закуска;
- в) лёгкая закуска;
- г) салат.

11. Масса валована после выпекания должна составлять:

- а) 5 гр.;
- б) 10 гр.;
- в) 15 гр.;
- г) 20 гр.

12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:

- а) ромба;
- б) квадрата;
- в) круга;
- г) треугольника.

13.

Какое название носит филе из кур фаршированное:

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

14. Сыр из дичи носит название:

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

15. Как называется курица фаршированная

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа?

## **Тема 2 «Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы»**

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бетерброд;
- г) галантин.

2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бетерброд;
- г) галантин.

3. Ланспик - это:

- а) мясной концентрированный бульон;
- б) рыбный концентрированный бульон;
- в) рыбный бульон с желатином;
- г) мясной бульон с желатином.

4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:

- а) бланкет;
- б) демигляс;
- в) корнет;
- г) масседуан.

5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется

- а) брез;
- б) фритюр;
- в) фюме;
- г) масляная смесь.

6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:

- а) годиво;
- б) гратен;
- в) галантин;
- г) крутон?

7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:

- а) веник;
- б) венок;
- в) стог;
- г) букет?

8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

- а) желатин;
- б) крахмал;
- в) пектин;
- г) сливки.

9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:

- а) 8 часов;
- б) 10 часов;
- в) 12 часов;
- г) 14 часов.

10. Срок хранения паштетов составляет:

- а) 20 часов;
- б) 24 часа;
- в) 26 часов;
- г) 28 часов.

11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:

- а) 20 минут;
- б) 30 минут;
- в) 40 минут;
- г) 60 минут.

12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:

- а) 12 часов;
- б) 24 часов;
- в) 36 часов;
- г) 48 часов.

13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

- а) 8-10оС;
- б) 10-12оС;
- в) 12-14оС;
- г) 14-16оС.

14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

- а) сезона;
- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе;
- г) все ответы верны.

15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в глютин;
- г) все ответы верны.

### **Тема 3 «Технология приготовления сложных холодных соусов»**

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
- б) сметана, бульон и растительное масло;
- в) сливки, сметана и уксус;
- г) растительное масло и уксус?

2. Какие соусы относятся к холодным:

- а) заправки, маринады и сливки;
- б) майонез, маринады и заправки;
- в) красный, майонез и молочный;
- г) белый, сметанный и молочный?

3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:

- а) до 2 часов;
- б) 4 часа;
- в) 1 час;
- г) 30 минут.

4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгаторы – молочные продукты;
- в) содержание жира;
- г) содержание яиц?

5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
- б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
- в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
- г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

- а) растительное масло;
- б) уксус столовый;
- в) сливочное масло;
- г) уксус бальзамический.

7. Что собой представляют масляные смеси:

- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
- б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
- в) смесь растительного масла с уксусом;
- г) смесь сливочного и растительного масел?

8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
- б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
- в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
- г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

9. Что является основой соусов без муки:

- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;

- б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;  
 в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;  
 г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?

10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

- а) 20-35%;  
 б) 45-65%;  
 в) 25-67%;  
 г) 65-67%?

11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:

- а) 80°C;  
 б) 85°C;  
 в) 90°C; 13  
 г) 95°C?

12. К каким закускам подают горчичную заправку:

- а) к закускам из овощей;  
 б) к закускам из сельди;  
 в) к закускам из языка;  
 г) к рыбным закускам?

13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

- а) соус «Голландский» с горчицей;  
 б) соус «Голландский» с уксусом;  
 в) соус «Голландский» с каперсами;  
 г) соус «Голландский» со сливками.

14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

- а) соус «Сладкий»;  
 б) соус «Сливочный»;  
 в) соус «Ариадна»;  
 г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:

- а) «Пикантный»;  
 б) «Миронтон»;  
 в) «Робер»;  
 г) «Охотничий».

**Критерии оценки:**

Тема 1	Тема 2	Тема 3
15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»
11-9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»
7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»
менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»

**Ответы на тесты:**

№ вопроса	Тема 1	Тема 2	Тема 3
1	Б	Б	Г
2	В	А	Б
3	А	В	А
4	А	Г	В
5	Г	А	А
6	В	Б	А
7	А	Г	Б

8	Г	Г	В
9	Б	В	Г
10	В	Б	В
11	Б	Б	А
12	А	Б	Б
13	Г	В	В
14	В	Г	Г
15	Б	В	В

### Вариант №1

#### 1. Выберите правильный вариант ответа:

1. К какой группе сыров относят брынзу:  
 а) кисломолочные;  
 б) рассольные;  
 в) мягкие;  
 г) твёрдые?

2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:  
 а) молочный;  
 б) сладковато-пряный;  
 в) кисломолочный;  
 г) солёный?

3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:  
 а) вкусовые добавки;  
 б) эмульгаторы – молочные продукты;  
 в) содержание жира;  
 г) содержание яиц?

4. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):  
 а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;  
 б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;  
 в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;  
 г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

5. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:  
 а) из сельдевых и камбаловых;  
 б) осетровых и лососевых;  
 в) окунёвых и тресковых;  
 г) тресковых и скумбриевых?

6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:  
 а) при 10°C;  
 б) - 18°C;  
 в) 2°C;  
 г) -10°C?

7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:  
 а) кальмары, морской огурец;  
 б) омары, лангусты, креветки;  
 в) крабы, морской гребешок, осьминоги;  
 г) морская капуста?

8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом: а) филе с кожей;  
 б) филе с кожей и костями;  
 в) порционный кусок (кругляш);  
 г) рыбу в целом виде (мелкую)?

9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ –

- 300А: а) частота вращения ножа;  
б) расстояние между опорным столиком и ножом;  
в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;  
г) все ответы верны?
10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:  
а) для торможения движения ножа в процессе работы;  
б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;  
в) отключения машины после нарезания хлеба;  
г) все ответы верны.

## **2. Решите предложенные задачи:**

### **Задача №1**

Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.

### **Задача №2**

Определите, сколько требуется колбасы сыропопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).

### **Задача №3**

Определите, сколько потребуется салаки прянного посола для получения 17 порций (выход порции 0,075 гр.) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

### **Задача №4**

Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

## **3. Ответьте на вопросы:**

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чём состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
2. Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.
3. В чём заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок?

### **Вариант №2**

#### **1. Выберите правильный вариант ответа:**

1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок: а) разрезают на крупные куски;  
б) вымачивают в холодной воде;  
в) удаляют шпагат и концы оболочек;  
г) погружают в горячую воду?
2. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски: а) 2 – 3 мм;  
б) 3 – 4 мм;  
в) 4 – 5 мм;  
г) 5 – 6 мм?
3. Сыр из дичи имеет название:  
а) фюме;  
б) террин;  
в) фромаж;  
г) муаль?
4. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:  
а) мелкой нарезкой ингредиентов;  
б) наличием соуса или заправки;  
в) меньшим выходом;  
г) сроком хранения?

5. Основное значение холодных закусок:  
а) приданье столу праздничного вида;  
б) возбуждение аппетита;  
в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;  
г) все ответы верны.
6. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:  
а) не выше 2°C;  
б) не выше 4°C;  
в) не выше 6°C;  
г) не выше 8°C?
7. Какое название носят закусочные бутерброды:  
а) муаль;  
б) канапе;  
в) волован;  
г) круトン?
8. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутона носит название: а) фюме;  
б) террин;  
в) фромаж;  
г) муаль?
9. Как называются закрытые бутерброды:  
а) гамбургер;  
б) сэндвич;  
в) пита;  
г) чизбургер?
10. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:  
а) сезона;  
б) типа предприятия;  
в) наличия сырья на складе;  
г) все ответы верны.

**2. Решите предложенные задачи:**

**Задача №1**

Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг окуня морского потрошёного обезглавленного.

**Задача №2**

Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг капусты квашеной.

**Задача №3**

Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг сельди крупного размера неразделанной.

**Задача №4**

Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг. наваги дальневосточной

**3. Ответьте на вопросы:**

1. Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?
2. В чём заключаются требования к качеству заливных блюд, условия их хранения и реализации?
3. Как организуется рабочее место для приготовления бутербродов?

**Вариант №3**

**1. Выберите правильный вариант ответа:**

1. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:  
а) сыр твёрдый;  
б) сыр плавленый;  
в) сырок глазированный;  
г) брынза?
2. Что является частью типичного английского завтрака:  
а) гренки;  
б) сэндвичи;  
в) тосты;  
г) канапе?
3. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:  
а) мясной хлеб;  
б) террин;  
в) паштет;  
г) муаль?
4. Форма для приготовления террина должна быть:  
а) квадратной;  
б) круглой;  
в) прямоугольной;  
г) четырёхугольной.
5. Что является основным ингредиентом салатной заправки:  
а) растительное масло;  
б) уксус столовый;  
в) сливочное масло;  
г) уксус бальзамический.
6. К какой группе сыров относят брынзу:  
а) кисломолочные;  
б) рассольные;  
в) мягкие;  
г) твёрдые?
7. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:  
а) молочный;  
б) сладковато-пряный;  
в) кисломолочный;  
г) солёный?
8. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:  
а) вкусовые добавки;  
б) эмульгаторы – молочные продукты;  
в) содержание жира;  
г) содержание яиц?
9. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):  
а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;  
б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;  
в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;  
г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
10. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:  
а) из сельдевых и камбаловых;  
б) осетровых и лососевых;  
в) окунёвых и тресковых;  
г) тресковых и скумбриевых?

## **2. Решите предложенные задачи:**

### **Задача №1**

Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг. печени

говяжьей.

**Задача №2** Определите, сколько порций поросёнка заливного можно приготовить из 16 кг. поросят.

**Задача №3**

Необходимо приготовить 20 порций сыра (выход порции 50 гр.). сколько понадобится сыра «Российский» или «Эмментальский»?

**Задача №4**

Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3,13 кг. огурцов солёных при приготовлении салата картофельного с огурцами?

**3. Ответьте на вопросы:**

1. Каковы особенности приготовления сэндвичей?
2. В чём заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?
3. Какие особенности необходимо учитывать при организации работы холодного цеха?

**Вариант №4**

**1. Выберите правильный вариант ответа:**

1. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
  - а) при 10°C;
  - б) - 18°C;
  - в) 2°C;
  - г) - 10°C?
2. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
  - а) кальмары, морской огурец;
  - б) омары, лангусты, креветки;
  - в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
  - г) морская капуста?
3. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:
  - а) филе с кожей;
  - б) филе с кожей и костями;
  - в) порционный кусок (кругляш);
  - г) рыбу в целом виде (мелкую)?
4. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:
  - а) частота вращения ножа;
  - б) расстояние между опорным столиком и ножом;
  - в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
  - г) все ответы верны?
5. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:
  - а) для торможения движения ножа в процессе работы;
  - б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
  - в) отключения машины после нарезания хлеба;
  - г) все ответы верны.
6. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:
  - а) разрезают на крупные куски;
  - б) вымачивают в холодной воде;
  - в) удаляют шпагат и концы оболочек;
  - г) погружают в горячую воду?
7. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:
  - а) 2 – 3 мм;
  - б) 3 – 4 мм;
  - в) 4 – 5 мм;
  - г) 5 – 6 мм?
8. Сыр из дичи имеет название:
  - а) фюме;

б) террин;

в) фромаж;

г) муаль?

9. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

а) мелкой нарезкой ингредиентов;

б) наличием соуса или заправки;

в) меньшим выходом;

г) сроком хранения?

10. Основное значение холодных закусок:

а) придание столу праздничного вида;

б) возбуждение аппетита;

в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;

г) все ответы верны.

## **2. Решите предложенные задачи:**

### **Задача №1**

Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 гр. на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопчёная, буженина, рулет варёный и говядина особая.

### **Задача №2**

Какое количество кеты солёной потрошёной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход порции 75 гр.)?

### **Задача №3**

Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями?

### **Задача №4**

Сколько потребуется судака неразделанного, если для приготовления холодной закуски необходимо 3500 гр. филе судака холодного копчения?

## **3. Ответьте на вопросы:**

1. Перечислите соусы и заправки, используемые для холодных блюд. В чём их особенность?

2. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.

3. В чём заключаются санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления холодных блюд?

### **Вариант №5**

#### **1. Выберите правильный вариант ответа:**

1. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

а) не выше 2°C;

б) не выше 4°C;

в) не выше 6°C;

г) не выше 8°C?

2. Какое название носят закусочные бутерброды:

а) муаль;

б) канапе;

в) волован;

г) круトン?

3. Отварной костный мозг, используемый для приготовления крутона, носит название: а) фюме;

б) террин;

в) фромаж;

г) муаль?

4. Как называются закрытые бутерброды:
  - а) гамбургер;
  - б) сэндвич;
  - в) пита;
  - г) чизбургер?
5. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
  - а) сезона;
  - б) типа предприятия;
  - в) наличия сырья на складе;
  - г) все ответы верны.
6. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:
  - а) сыр твёрдый;
  - б) сыр плавленый;
  - в) сырок глазированный;
  - г) брынза?
7. Что является частью типичного английского завтрака:
  - а) гренки;
  - б) сэндвичи;
  - в) тосты;
  - г) канапе?
8. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:
  - а) мясной хлеб;
  - б) террин;
  - в) паштет;
  - г) муаль?
9. Форма для приготовления террина должна быть:
  - а) квадратной;
  - б) круглой;
  - в) прямоугольной;
  - г) четырёхугольной.
10. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
  - а) растительное масло;
  - б) уксус столовый;
  - в) сливочное масло;
  - г) уксус бальзамический.

## **2. Решите предложенные задачи:**

### **Задача №1**

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 75 порций мясного салата.

### **Задача №2**

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций грибной икры (выход порции 0,15 кг.).

### **Задача №3**

Определить разницу в количестве отходов в сентябре и марте при механической кулинарной обработке 120 кг. картофеля.

### **Задача №4**

Определить количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг. сырого подготовленного для фарширования.

## **3. Ответьте на вопросы:**

1. Каковы требования к качеству бутербродов и условиям их хранения?
2. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заливных блюд?

3. В чём заключаются санитарные требования к реализации готовой продукции холодного цеха?

## **I. Теоретические вопросы.**

1. Понятие, отличие и значение в питании холодных блюд и закусок. Классификация.

Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.

2. Классификация салатов. Правила подготовки продуктов для приготовления салатов.

Органолептические способы определения качества салатов.

3. Технология приготовления и ассортимент салатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.

4. Технология приготовления и ассортимент салатов из мяса и птицы, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.

5. Технология приготовления и ассортимент салатов из пасты, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.

6. Технология приготовления и ассортимент салатов - коктейлей, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.

7. Технология приготовления и ассортимент теплых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.

8. Технология приготовления и ассортимент фруктовых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.

9. Классификация, ассортимент, правила приготовления и отпуск бутербродов. Температурный и санитарный режимы, требования к качеству.

10. Ассортимент канапе. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.

11. Технология приготовления канапе. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления канапе. Требования и основные оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Требования к качеству готовых канапе.

12. Технология приготовления и ассортимент закусок из яиц и сыра. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.

13. Технология приготовления и ассортимент закусок из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

14. Технология приготовления и ассортимент закусок из семги. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

15. Технология приготовления и ассортимент закусок из сельди. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

16. Технология приготовления и ассортимент закусок из овощей и грибов. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.

17. Технология приготовления и ассортимент банкетных закусок. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи банкетных закусок. Требования к качеству.

18. Технология приготовления и ассортимент терринов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи терринов. Требования к качеству.

19. Технология приготовления и ассортимент суши и роллов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи суши и роллов. Требования к качеству.

20. Технология приготовления соуса майонез и его производных. Ассортимент вкусовых добавок для соуса майонез и варианты их использования. Методы сервировки, способы и температура подачи соуса. Органолептические способы определения качества соуса.

21. Технология приготовления и ассортимент соусов на уксусе. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Методы сервировки, способы и температура подачи соуса. Органолептические способы определения качества соусов. Технология приготовления и ассортимент заправок и масляных смесей, варианты их использования.

22. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

23. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

24. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.

25. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из фаршированной рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

26. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из нерыбных продуктов моря. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

27. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

28. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.

29. Технология приготовления и ассортимент мясных студней. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения студней.

30. Технология приготовления и ассортимент паштетов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения паштетов.

31. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из птицы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

## **II. Практические задания.**

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из субпродуктов птицы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Студень говяжий», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень свиной», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из дичи в тесте», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

5. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Паштет из птицы в тесте», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

6. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Паштет из мяса в тесте», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

7. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из печени», с выходом порции 110 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
8. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Курица фаршированная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
9. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Язык говяжий заливной», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
10. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Заливное из дичи в форме», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
11. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Ассорти мясное (1 вариант)», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
12. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Крабы заливные», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
13. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Ассорти рыбное», с выходом порции 120 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
14. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из рыбы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
15. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Рыба фаршированная заливная с гарниром», с выходом порции 140 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
16. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Сельдь рубленая», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
17. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Икра свекольная», с выходом порции 145 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
18. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Икра овощная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
19. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Салат яичный», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
20. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Бутерброд с икрой зернистой», с выходом порции 100 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
21. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Салат из цветной капусты, помидоров и зелени», с выходом порции 145 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
22. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Польского», с выходом порции 25 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
23. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Соуса яичного сладкого», с выходом порции 35 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

24. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций пасты «Сырной», с выходом порции 45 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

25. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Майонез с корнишонами», с выходом порции 55 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

26. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Заправка горчичная», с выходом порции 45 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

#### 4.1.2. Перечень лабораторно-практических работ

<b>Практические работы</b>	
	<b>МДК. 03.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
1	<b>Практическое занятие № 1, 2, 3</b> Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.
2	<b>Практическое занятие № 4</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
3	<b>Практическое занятие № 5, 6, 7</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
4	<b>Практическое занятие № 8, 9, 10, 11</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
5	<b>МДК 03.02</b> Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
6	<b>Практическое занятие № 12, 13</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
7	<b>Практическое занятие № 14, 15</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
8	<b>Практическое занятие № 16, 17</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	
9	<b>Практическое занятие № 18, 19, 20</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	8
10	<b>Практическое занятие № 21, 22</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	4
<b>Лабораторные работы</b>		
<b>МДК. 03.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</b>		
11	<b>Лабораторная работа № 1</b> «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок, салатов».	6
12	<b>Лабораторная работа № 3</b> «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента».	6
13	<b>Лабораторная работа № 4</b> «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы сложного ассортимента».	6
14	<b>МДК 03.02</b> Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
15	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
16	<b>Лабораторная работа № 4</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	4
17	<b>Лабораторная работа № 5</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.	4
18	<b>Лабораторная работа № 6</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	4

#### 4.1.3. Перечень производственных работ по практической подготовке (учебная практика)

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
			4
	<b>МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>		36
1	<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для	12
2	<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов		12

	приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
3	<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		12
<b>МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			36
4	<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10.Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	6
5	<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
6	<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок		6

	сложного ассортимента		
7	<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	6
8	<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента		
<b>ИТОГО 72 часа (2 недели)</b>		6	

**4.1.4. Перечень производственных работ практической подготовки (производственная практика)**

<b>№ п/п</b>	<b>Темы</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Объем времени (в часах)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>			<b>36</b>
1	<b>Тема 1.1</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
2	<b>Тема 1.2</b> Выбор с учетом заявки, заказ сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок и организация его хранения.	4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6
3	<b>Тема 1.3</b> Характеристика процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
4	<b>Тема 1.4</b> Характеристика процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
5	<b>Тема 1.5</b> Организация работ по хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	7. Подготовка готовой продукции,	
6	<b>Тема 1.6</b> Организация и ведение процессов реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		

	<p>полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<b>ИТОГО 36 часов (1 неделя)</b>		

#### **4.1.5 Требования к отчету по практической подготовке (производственная практика)**

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Отчет;
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ Е)
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж)
- Приложение (ТК, ТТК);

## 4.2 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.03

### Процедура экзамена по модулю

Группа студентов состоящая из 10 человек выполняют практическую работу экзамена по модулю в учебном классе (лаборатории) по индивидуальному заданию с последующей защитой результатов работы. На выполнение заданий практической работы на 10 человек отводится 1ч. 30 минут. На защиту отводится до 15 минут.

### Результаты оценки

Каждое задание практической работы оценивается в баллах. Максимальное количество баллов по заданию складывается в зависимости от количества оцениваемых практических операций. Самоанализ содержания портфолио оценивается в баллах по установленным критериям.

Максимальное количество баллов - 100. Итоговая оценка по комплекту оценочных средств получается путем суммирования оценок по каждому заданию. Пороговое значение 60 баллов (60%).

#### Критерии оценки

Количество баллов	Соответствующая оценка
от 60 до 73	"3"
от 74 до 87	"4"
от 88 до 100	"5"

### Тесты:

Вопрос	Вариант ответа
1. Гаспаччо это.....	A) холодная закуска из тонко нарезанных продуктов заправленных соусом на основе оливкового масла. Б) протертый суп из протертых и пюрированных овощей испанской кухни. В) холодный соус из протертых томатов.
2. Сальса это.....	A) холодный суп на основе кислого молока, огурца и чеснока. Б) итальянский соус на основе оливкового масла, базилика и сыра. В) мексиканский соус из отварных и измельченных томатов, чили.
3. Карпаччо это.....	A) холодная закуска из тонко нарезанных продуктов заправленных соусом на основе оливкового масла. Б) протертый суп из протертых и пюрированных овощей испанской кухни. В) холодный соус из протертых томатов.
4. Песто это.....	A) холодный суп на основе кислого молока, огурца и чеснока. Б) итальянский соус на основе оливкового масла, базилика и сыра. В) мексиканский соус из отварных и измельченных томатов, чили
5. Таратор это.....	A) холодный суп на основе кислого молока, огурца и чеснока. Б) итальянский соус на основе оливкового масла, базилика и сыра. В) мексиканский соус из отварных и измельченных томатов, чили

6. Тартар это.....	A) густой соус, по консистенции близкий к сметане густой, подают для макания Б) соус средиземноморский из чеснока и оливкового масла. В) холодный французский соус из желтка, растительного масла и зеленого лука.
7. Айоли это.....	густой соус, по консистенции близкий к сметане густой, подают для макания Б) соус средиземноморский из чеснока и оливкового масла. В) холодный французский соус из желтка, растительного масла и зеленого лука.
8. Террин это.....	A) фарш из мяса, птицы, приготовленный в посуде или в тесте, с добавлением печени. Б) рулет из мяса, птицы, овощей или рыбы приготовленный в форме хлеба. В) холодная закуска из протертого филе птицы или рыбы, приготовленное на пару или в духовке с добавлением взбитых белков, манки.
9. Паштет это.....	A) фарш из мяса, птицы, приготовленный в посуде или в тесте, с добавлением печени. Б) рулет из мяса, птицы, овощей или рыбы приготовленный в форме хлеба. В) холодная закуска из протертого филе птицы или рыбы, приготовленное на пару или в духовке с добавлением взбитых белков, манки.
10. Мусс это.....	A) фарш из мяса, птицы, приготовленный в посуде или в тесте, с добавлением печени. Б) рулет из мяса, птицы, овощей или рыбы приготовленный в форме хлеба. В) холодная закуска из протертого филе птицы или рыбы, приготовленное на пару или в духовке с добавлением взбитых белков, манки.

#### Ситуационные задачи:

11. Определить необходимое количество сыра пошехонского массой брутто для отпуска 100 порций выход 30 г.

12. Определить количество семги соленой потрошеноей массой брутто, необходимой для приготовления 50 порций, выход 40 г.

13. Определить количество сельди неразделанной холодного копчения мелкого размера, чтобы получить 60 порций сельди без головы и кожи с костями, выход 40 г.

14. Сколько потребуется лосося куринского, чтобы приготовить 80 порций, выход 80 г.

15. Сколько потребуется колбасы деликатесной сырокопченой, чтобы приготовить 20 порций, выход 30 г?

16. Сколько потребуется окорока тамбовского сырокопченого, чтобы приготовить 80 порций, выход 80 г?

17. Выписать продукты массой брутто для приготовления 200 порций винегрета в марте по второй колонке Сборника рецептур, если выход одной порции 150 г.

18. Выписать продукты для 200 порций трески под майонезом, если треска поступила потрошеная обезглавленная мелкая, сезон – апрель, овощной гарнир (4 вариант). Расчет вести по первой колонке Сборника рецептур блюд.

19. Выписать продукты для 100 порций салата из сырых овощей в марте, если выход 1 порции 150 г.

20. Выписать продукты для 100 порций икры баклажанной, если выход одной порции

- 100 г. Заменить томат пюре на томатную пасту с содержанием 40% сухих веществ.
21. Выписать продукты для приготовления 40 порций салата витаминного с выходом на 1 порцию 100 г. Сезон – март.
22. Выписать продукты для приготовления 150 порций салата мясного по второй колонке Сборника рецептур в феврале, если используется говядина второй категории.
23. Выписать продукты массой брутто на 200 шт бутербродов с воронежским окороком по первой колонке Сборника рецептур.
24. Выписать продукты массой брутто для приготовления студня из говядины по первой колонке Сборника рецептур в количестве 200 порций, с выходом 1 порции 100 г. Сезон – февраль.
25. Выписать продукты массой брутто для 200 порций судака заливного по второй колонке Сборника рецептур. Сезон – январь, судак поступил мелкий неразделанный.
26. Выписать продукты массой брутто по второй колонке Сборника рецептур для приготовления 50 порций говядины жареной холодной с овощным гарниром (3 вариант) соус хрена.
27. Выписать продукты для приготовления 200 порций мяса заливного с овощным гарниром (4 вариант) по второй колонке Сборника рецептур, если поступила говядина второй категории, сезон – апрель.
28. Выписать продукты для приготовления 50 порций языка заливного по первой колонке Сборника рецептур, языки поступили свиные охлажденные.
29. найти массу брутто моркови, необходимой для приготовления 150 порций салата витаминного в феврале, выход одной порции – 150 г.
30. Выписать продукты для приготовления 100 порций сельди с гарниром по первой колонке Сборника рецептур, сельдь разделывается на филе.
31. Определить вес брутто говядины второй категории для приготовления 100 порций мяса заливного по первой колонке Сборника рецептур.
32. Выписать продукты для 40 порций рыбы под маринадом в феврале, по второй колонке Сборника рецептур.
33. Выписать продукты для приготовления 100 порций судака заливного по первой колонке Сборника рецептур. Сезон - декабрь.
34. Выписать продукты массой брутто для 100 порций судака заливного по первой колонке Сборника рецептур, сезон – декабрь, судак поступил неразделанный мелкий.
35. Сколько томатной пасты с содержанием 35% сухих веществ необходимо для приготовления 100 порций рыбы под маринадом по второй колонке Сборника рецептур.

### **Вопросы:**

1. Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация и ассортимент сложных холодных блюд и закусок.
2. Основное сырье для приготовления холодных блюд и закусок. Характеристика специй и приправ.
3. Организация холодного цеха на ПОП. Санитарные нормы и правила при приготовлении холодных блюд.
4. Ассортимент, технология приготовления, варианты оформления и правила подачи простых холодных супов.
5. Ассортимент, технология приготовления, варианты оформления и правила подачи простых холодных соусов.
6. Ассортимент, технология приготовления, варианты оформления и правила подачи сложных горячих супов.
7. Ассортимент, технология приготовления, варианты оформления и правила подачи эмульсионных соусов (айоли, тартар).
8. Ассортимент, технология приготовления, варианты оформления и правила подачи сложных холодных салатных заправок.
9. Ассортимент, технология приготовления, варианты оформления и правила подачи

сложных холодных соусов: томатного, сливового.

10. Ассортимент, технология приготовления, варианты оформления и правила подачи сложных холодных соусов на основе творога, йогурта, сливок и сыра.

11. Ассортимент, технология приготовления, варианты оформления и правила подачи сложных холодных соусов из измельченных ингредиентов.

12. Ассортимент, технология приготовления, варианты оформления и правила подачи соусов-дипов.

13. Ассортимент, технология приготовления, варианты оформления и правила подачи сложных холодных салатов.

14. Ассортимент, технология приготовления, варианты оформления и правила подачи сложных холодных блюд из овощей и грибов.

15. Ассортимент, технология приготовления сложных полуфабрикатов для закусок из мяса.

16. Ассортимент, технология приготовления сложных полуфабрикатов для закусок из рыбы.

17. Ассортимент, технология приготовления сложных полуфабрикатов для закусок из птицы.

18. Ассортимент, технология приготовления, варианты оформления и правила подачи маринованных сложных холодных блюд и закусок из рыбы, птицы.

19. Ассортимент, технология приготовления, варианты оформления и правила подачи сложных холодных закусок из мяса, рыбы и птицы- карпаччо, таратор, тимбалы.

20. Ассортимент, технология приготовления, варианты оформления и правила подачи заливных сложных холодных закусок.

21. Ассортимент, технология приготовления, варианты оформления и правила подачи сложных холодных закусок из мяса, птицы и рыбы-рулеты (террины).

22. Ассортимент, технология приготовления, варианты оформления и правила подачи сложных холодных закусок из мяса, птицы и рыбы-паштеты.

23. Ассортимент, технология приготовления, варианты оформления и правила подачи закусок для фуршетного стола –канапе, профитроли, корзинки.

24. Ассортимент, технология приготовления, варианты оформления и правила подачи закусок для фуршетного стола- медальоны, фаршированные яйца и помидоры.

25. Ассортимент, технология приготовления, варианты оформления и правила подачи салатов-коктейлей.

### **Практическое задание.**

#### **II. Задания для экзаменующихся**

##### **Инструкция**

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

##### **Вариант № 1**

Внимательно прочтайте задание. Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта № 1.**

Приготовить банкетную холодную закуску «Канапе с гастрономических продуктов» (не менее 5 ингредиентов, рецептура на выбор) + соус.

**Вариант № 2**

Внимательно прочтайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта № 2.** Приготовить холодное блюдо «Салат столичный» (рецептура 98) + соус.

**Вариант № 3**

Внимательно прочтайте задание. Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта № 3.**

Приготовить банкетную холодную закуску «Корзиночки из песочного теста с салатом» (рецептура 32) + соус для салата.

**Вариант № 4**

Внимательно прочтайте задание. Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта № 4.**

Приготовить холодное блюдо «Салат слоёный из рыбы и овощей» (собственный рецепт) + соус.

**Вариант № 5**

Внимательно прочтайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта № 5**

Приготовить холодное блюдо «Винегрет овощной с квашеной капустой» (рецептура 100) + соус.

**Вариант № 6**

Внимательно прочтайте задание. Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
------------	--

Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 6.**

Приготовить холодное блюдо «Заливное из мяса» (рецептура 155) + соус.

**Вариант № 7**

Внимательно прочтайте задание. Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 7.**

Приготовить холодное блюдо «Сельдь под шубой» (собственный рецепт) + соус.

**Вариант № 8**

Внимательно прочтайте задание. Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 8.**

Приготовить заливное блюдо «Язык заливной» (рецептура 155) + соус.

**Вариант № 9**

Внимательно прочтайте задание. Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 9.**

Приготовить холодное блюдо «Салат с птицей» (рецептура 99) + соус.

**Вариант № 10**

Внимательно прочтайте задание. Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 10**

Приготовить холодное блюдо «Винегрет мясной» (рецептура 106) + соус

**Вариант № 11**

Внимательно прочтайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 11.**

Приготовить холодную закуску «Овощной террин» (Сайт Гастроном, <http://www.gastronom.ru/recipe/4797/ovoshchnoj-terrin>) + соус.

**Вариант № 12**

Внимательно прочтайте задание. Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 12.**

Приготовить холодное блюдо «Рыба, жареная под маринадом» (рецептура 140).

**Вариант № 13**

Внимательно прочтайте задание. Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 13**

Приготовить заливное блюдо «Рыба заливная с гарниром» (рецептура 138) + соус.

**Вариант № 14**

Внимательно прочтайте задание. Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 14** Приготовить заливное блюдо «Заливное из птицы» (рецептура 156) + соус.

**Вариант № 15**

Внимательно прочтайте задание. Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 15** Приготовить холодное блюдо «Голень куриная, фаршированная» (собственный рецепт) + соус.

#### **4.2.1 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение**

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 7.1.2. ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **Информационное обеспечение реализации программы**

#### **Основные печатные издания**

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник/А.Т. Васюкова. – Москва: Кнорус, 2021. – 205 с.
3. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 241 с.
2. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Г.П. Семичева. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

#### **Основные электронные издания**

1. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://docs.cntd.ru/>
2. Информационно-правовой портал ООО "ГАРАНТ-СЕРВИС": официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.garant.ru/>
3. Электронная библиотечная система для учебных заведений ВО и СПО: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.book.ru/>
4. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znanium.com/>

#### **Дополнительные источники**

1. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: КноРус, 2021. – 196 с. (электронное издание)
2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник/А.Т. Васюкова. – Москва: Кнорус, 2021. – 321 с. (электронное издание)
3. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Москва: Русайнс, 2020. – 238 с. (электронное издание)
4. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
5. Габа, Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник / Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.
6. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 210 с. (электронное издание)
7. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. – 480 с. (электронное издание)
8. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 373 с. (электронное издание)
9. Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.

10. Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
11. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анахина. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
12. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешков. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
13. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. – 240 с. (электронное издание)
14. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
15. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 6-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. – 816 с. (электронное издание)
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. М.Т. Лабзина. – Санкт – Петербург: Гиорд, 2014. – 680 с. (электронное издание)
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 208 с. (электронное издание)
18. Теплов, В. И. Физиология питания: учебное пособие для бакалавров / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – 6-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 456 с. (электронное издание)
19. Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции: учебное пособие / Мошков В.И. – Москва: Русайнс, 2021. – 79 с. (электронное издание)

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН**  
**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Аксубаевский техникум универсальных технологий»**

**ОТЧЕТ**  
**ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ**  
**(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ. 03: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**  
специальности 43.02.15  
Поварское и кондитерское дело  
с «\_\_\_» 20\_\_\_г. по «\_\_\_» 20\_\_\_г.

Место прохождения практической подготовки (производственная практика)

---

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: \_\_\_\_\_

подпись

Ф.И.О.

Руководитель практики

от предприятия:

М.П.

подпись

Ф.И.О., должность

Руководитель практики

от техникума:

подпись

Ф.И.О., должность

20\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б

# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

### Ф.И.О студента

Студента(ки) группы    курса обучающегося(ся) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (производственная практика) по **Профессиональному модулю 03.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** в объеме 36 часов с «  » 202   г. по «  » 202   г.  
в организации

## *Наименование организации*

## Виды и оценка выполнения работ

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время производственной практики</i>	<i>Объем работ, час.</i>	<i>Оценка выполнения работ</i>
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	18	
Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	18	
<b>Итого:</b>	<b>36</b>	

Заключение об освоении профессиональных компетенций

ПК		Наименование и профессиональных компетенций	Освоил/не освоил
ПК 3.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.2		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.3		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.4		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.5		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.6		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.7		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

### Заключение об освоении общих компетенций

OK	Наименование общих компетенций	Освоил/не освоил
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
OK.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
OK.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
OK.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
OK.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	
OK.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
OK.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
OK.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
OK. 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	
<b>Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практической подготовки</b>		
<p>За время производственной практики _____ осуществлял(ла) следующие виды работ: _____</p> <p>_____</p> <p>К выполнению своих обязанностей относился(лась) _____</p> <p>_____</p> <p>В работе можно охарактеризовать как: _____</p> <p>_____</p> <p>Личные качества студента: _____</p> <p>_____</p> <p>Дата « _____ » 20 ____ г.</p> <p>Подпись руководителя практики _____ (Ф.И.О., должность) М.П.</p>		

Общая оценка практики \_\_\_\_\_  
Руководитель практики \_\_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ В

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Аксубаевский техникум универсальных технологий»

### ЗАДАНИЕ

#### на практическую подготовку (производственная практика)

ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

студента \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Группы \_\_\_\_\_ Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вопросы, подлежащие изучению в период прохождения производственной практики:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами стандартами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

Календарные сроки практики с «\_\_\_\_» по «\_\_\_\_» 20\_\_г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Дневник сдается до «\_\_\_\_» 20\_\_г.

Задание выдал: «\_\_\_\_» 20\_\_г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: «\_\_\_\_» 20\_\_г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

**ПРИЛОЖЕНИЕ Г**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН**  
**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Аксубаевский техникум универсальных технологий»**

**Утверждаю**  
Зав по УПР:

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. подпись)

**План-график прохождения практической подготовки (производственная практика)**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов	Календарные сроки
	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию		
1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6	
2	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6	
3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6	
4	Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	6	
5	Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента		
6	Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	6	
7	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	6	
8	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента		
	Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета		

Студент

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО студента)

Руководитель практики

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО руководителя практики)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Аксубаевский техникум универсальных технологий»

**ДНЕВНИК  
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**  
по получению профессиональных навыков и умений  
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студента(ки) \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

---

Производственная практика проводится в следующие сроки:

с «\_\_\_\_\_» 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» 20\_\_ г.

В организации:

(наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

---

Руководитель практики от техникума:

(фамилия, имя, отчество руководителя практики с указанием занимаемой должности)

---

20\_\_

# Сертификат

Настоящим удостоверяет, что

---

(Ф.И.О.)

студент(ка) группы \_\_\_\_\_

специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*Успешно прошел(ла) производственную практику  
в объеме 36 часов*

*по профессиональному модулю 03: «Организация и ведение процессов  
приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом  
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  
обслуживания»*

С «  »    20   г. по «  »    20   г.

в \_\_\_\_\_

---

*Наименование организации*

Руководитель от предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

М.П.

## Приложение ж

### ХАРАКТЕРИСТИКА О ПРАКТИКАНТЕ

Практикант \_\_\_\_\_ Ф.И.О \_\_\_\_\_

ГАПОУ «Аксубаевский техникум универсальных технологий» студент(ка) \_\_\_\_\_ курса, группы  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

проходил(а) производственную практику

с « \_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_ г.

в \_\_\_\_\_ (наименование организации)

#### 1. ОЦЕНІТЕ ПРИ ПОМОЩІ ЗАДАННИХ ШКАЛ СТЕПЕНЬ ВЫРАЖЕННОСТИ СЛЕДУЮЩИХ КАЧЕСТВ ПРАКТИКАНТА

<i>(Обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества)</i>					
1	2	3	4	5	
1 - качество выражено слабо или практически отсутствует.	2 - качество выражено ниже среднего уровня,				
3 - качество выражено на среднем уровне,	4 - качество выражено хорошо,				
5 - качество выражено в максимальной степени,					
Ориентированность на работу в	—	—	—	—	1 2 3 4 5
Профессиональные знания					1 2 3 4 5
Профессиональные навыки работы					1 2 3 4 5
Качество выполнения заданий					1 2 3 4 5
Стремление к освоению новых профессиональных знаний, навыков					1 2 3 4 5
Способность к освоению знаний, навыков					1 2 3 4 5
Доброжелательность, умение общаться с клиентами					1 2 3 4 5
Четкое соблюдение распорядка дня и трудовой дисциплины					1 2 3 4 5
Чувство ответственности					1 2 3 4 5
Готовность выполнять дополнительную работу					1 2 3 4 5
Внешний вид					1 2 3 4 5
Позитивное взаимоотношение с сотрудниками коллектива					1 2 3 4 5
Умение применять знания на практике					1 2 3 4 5

#### 2. ОТМЕТЬТЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА, КОТОРЫЕ НАИБОЛЕЕ ПОЛНО ХАРАКТЕРИЗУЮТ МОЛОДОГО СПЕЦИАЛИСТА, НО НЕ УКАЗАНЫ ВЫШЕ

\_\_\_\_\_

#### 3. ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Практикант \_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_

показал(а) профессиональную подготовку и наиболее зарекомендовал(а) себя на \_\_\_\_\_  
(участок работы)

итоговая оценка по производственной практике \_\_\_\_\_

Руководитель подразделения \_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_

подпись \_\_\_\_\_

Наставник \_\_\_\_\_

подпись Ф.И.О. \_\_\_\_\_

М.П. \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_ г.

**ПРОТОКОЛ**  
**ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

№ группы \_\_\_\_\_

Код, наименование специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование профессионального модуля **ПМ.03«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Дата проведения экзамена по модулю \_\_\_\_\_

Оценка результатов экзамена по модулю: **пороговое значение 60 баллов**

№	Ф.И.О. обучающихся	Результат экзамена по МДК 03.01.	Результат диф.зачета МДК.03.02	Результат диф.зачета по УП ПМ.03	Результат диф.зачета по ПП ПМ.03	Результат экзамена по модулю (в баллах)	Результат экзамена по модулю оценка
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							