

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Актанышский технологический техникум»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ АТТ  
Д.Я.Шамсунова  
« 28 » 09 2021г.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-  
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 УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ  
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Форма обучения очная  
Нормативный срок обучения 3года 10 мес.  
На базе основного общего образования  
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- |   |   |
|---|---|
| 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ  | 4 |
| 2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ,<br>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	

## **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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Личностные результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>- 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;</p> <p>- обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд,</p>	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> </ul> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>		
<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок</p>	<p>- выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 ;</p> <p>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>		
<p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<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>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	<p>- 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</p> <p>- 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;</p> <p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p> <p>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в</p>	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 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>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;</li> </ul> <p>рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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;</li> </ul> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>		
<p>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</p>	<p>- 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</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 рациональности 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 коррективы 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>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. Выполнение практической работы экзамена по модулю.</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. Выполнение практической работы экзамена по модулю.</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 высказывается 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>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>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>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>опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>		
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляет принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- проявляет бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей;</li> <li>- демонстрирует неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;</li> <li>- 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);</li> <li>- владеет современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- владеет основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</li> <li>- владеет физическими упражнениями разной функциональной направленности, использует их в режиме учебной и</li> </ul>	<p>ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость 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>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>- организует 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, предназначенных 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.</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>
--	--	--

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, применения</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.</p>



ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
<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 рецептов, 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

<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>
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 лично 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

### 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

## 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, стандартизированной 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) крутон.

8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусовых бутербродов:

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

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

- а) гренки;

- б) пита;
- в) хот-дог;
- г) крутон.

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) демиглас;
  - 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) 8-10°C;
  - б) 10-12°C;
  - в) 12-14°C ;
  - г) 14-16°C.
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) 80оС;
- б) 85оС;
- в) 90оС; 13
- г) 95оС?

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:

- К какой группе сыров относят брынзу:
  - кисломолочные;
  - рассольные;
  - мягкие;
  - твёрдые?
- Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:
  - молочный;
  - сладковато-пряный;
  - кисломолочный;
  - солёный?
- Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
  - вкусовые добавки;
  - эмульгаторы – молочные продукты;
  - содержание жира;
  - содержание яиц?
- При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
  - при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
  - при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
  - при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
  - при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
- Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:
  - из сельдевых и камбаловых;
  - осетровых и лососевых;
  - окунёвых и тресковых;
  - тресковых и скумбриевых?
- При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
  - при 10°C;
  - 18°C;
  - 2°C;
  - 10°C?
- Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
  - кальмары, морской огурец;
  - омары, лангусты, креветки;
  - крабы, морской гребешок, осьминоги;
  - морская капуста?
- 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)?
- 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.

Ответ 0,114 гр

### **Задача №2**

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

Ответ 4,37 кг

### **Задача №3**

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

Ответ 0,867

### **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.

Ответ 1,785

## **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) придание 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) крутон?
8. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутонов 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.

Ответ 271 пор

### Задача №2

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

Ответ 271 пор

### Задача №3

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

Ответ 126 пор

### Задача №4

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

Ответ 90пор

## 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.

Ответ 118

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

Ответ 128

### **Задача №3**

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

Ответ 0,320

### **Задача №4**

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

Ответ 2,15

## **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)?
5. 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?
7. 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.
8. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок: а) разрезают на крупные куски;
- б) вымачивают в холодной воде;
- в) удаляют шпигат и концы оболочек;
- г) погружают в горячую воду?
10. 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?
11. Сыр из дичи имеет название: а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?
12. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:
- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
- б) наличием соуса или заправки;
- в) меньшим выходом;
- г) сроком хранения?
13. 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.

Ответ по 2,25 кг

### **Задача №2**

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

Ответ 1.254

### **Задача №3**

Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр.

сельди без головы и кожи с костями?

Ответ 4.2

#### **Задача №4**

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

Ответ 5000

### **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
4. 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) крутон?

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.

Ответ соли 3 специй 3,75 и зелени 2,25

### **Задача №2**

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

Ответ соли 0,9 специй 0,3 и зелени 60

### **Задача №3**

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

Ответ 30 и 60 разница 30кг

### **Задача №4**

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

Ответ 46 кг

Ответьте на вопросы:

1. Каковы требования к качеству бутербродов и условиям их хранения?
2. Какова последовательность технологических операций при приг. 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 (расчеты решаются по сборнику рецептов)**

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 корнионами», 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.

#### 4.2 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.....	<u>А) холодная закуска из тонко нарезанных продуктов заправленных соусом на основе оливкового масла.</u> Б) протертый суп из протертых и пюрированных овощей испанской кухни. В) холодный соус из протертых томатов.
2. Сальса это.....	А) холодный суп на основе кислого молока, огурца и чеснока. Б) итальянский соус на основе оливкового масла, базилика и сыра. <u>В) мексиканский соус из отварных и измельченных томатов, чили.</u>

3.	Карпаччо это.....	А) холодная закуска из тонко нарезанных продуктов заправленных соусом на основе оливкового масла. Б) <u>протертый суп из протертых и пюрированных овощей испанской кухни.</u> В) холодный соус из протертых томатов.
4.	Песто это.....	А) холодный суп на основе кислого молока, огурца и чеснока. Б) <u>итальянский соус на основе оливкового масла, базилика и сыра.</u> В) мексиканский соус из отварных и измельченных томатов, чили
5.	Таратор это.....	А) <u>холодный суп на основе кислого молока, огурца и чеснока.</u> Б) итальянский соус на основе оливкового масла, базилика и сыра. В) мексиканский соус из отварных и измельченных томатов, чили
6.	Тартар это.....	А) <u>густой соус, по консистенции близкий к сметане густой, подают для макания</u> Б) соус средиземноморский из чеснока и оливкового масла. В) холодный французский соус их 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) <u>холодный французский соус их желтка, растительного масла и зеленого лука.</u>
8.	Террин это.....	А) фарш из мяса, птицы, приготовленный в посуде или в тесте, с добавлением печени. Б) <u>рулет из мяса, птицы, овощей или рыбы приготовленный в форме хлеба.</u> В) холодная закуска из протертого филе птицы или рыбы, приготовленное на пару или в духовке с добавлением взбитых белков, манки.
9.	Паштет это.....	А) 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) <u>холодная закуска из протертого филе птицы или рыбы, приготовленное на пару или в духовке с добавлением взбитых белков, манки.</u>
10.	Мусс это.....	А) <u>фарш из мяса, птицы, приготовленный в посуде или в тесте, с добавлением печени.</u> 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 потрошеной 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 куриного, 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 потрошенная 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 хрен.

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 разделяется 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

16. из

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **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;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Тестораскаточная машина (ручная);

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

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.
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. 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. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 6-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. – 816 с. (электронное издание)
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / сост. М.Т. Лабзина. – Санкт – Петербург: Гиорд, 2014. – 680 с. (электронное издание)