

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** для квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу

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

Разработчик:

Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Одобрено на заседании предметной цикловой комиссии специальности Поварское и кондитерское дело
Протокол № 4 от «12» января 2024 года

Председатель ПЦК



Н.С. Грушина

Подпись

Инициалы Фамилия

1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Комплект оценочных средств учебной практики по профессиональному модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности.

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК МДК03.01МДК.03.02;	Дифференцированный зачет
ПП (УП) 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 (ВПД): 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	Дифференцированный зачет
ПМ.03 (ВПД): 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	Экзамен квалификационный

1.2 Формируемые компетенции, дидактические единицы

Результатом освоения программы профессионального модуля является формирование у обучающихся профессиональных компетенций и освоение дидактических единиц, представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Формируемые компетенции, освоенные дидактические единицы (ПК, ПО, У, З)

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПО 1	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПО 2	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
ПО 3	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПО 4	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПО 5	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
ПО 6	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
ПО 7	контроля хранения и расхода продуктов
31	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
33	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
34	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
35	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
37	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
38	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
У1	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;
У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

	ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
У6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У7	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

1.3 Результаты освоения профессионального модуля

Результат освоения профессиональных компетенций, сформированных на основе приобретенного практического опыта по учебной практики по профессиональному модулю **ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** усвоенных знаний и усвоенных умений, определяется по каждой компетенции. Используемые оценочные средства представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Матрица компетенций и дидактических единиц по темам профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Контролируемые разделы, темы	Формируемые компетенции, дидактические единицы	Оценочные средства		
		Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
			Вид	Количество
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	ПК 3.1-3.7. ОК 1-7,9-11	В1(15) В2(15)	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	комплект задач
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	ПК 3.1-3.7. ОК 1-7,9-11	В1- 10 В2- 10 В3- 15	Устный опрос Темы докладов Тестовые задания	
Тема 1.3 . Организация	ПК 3.1-3.7. ОК 1-7,9-11		Устный опрос Практические	

и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок			занятия Темы докладов Тестовые задания	
Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
МДК. 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	ПК 3.1-3.7. ОК 1-7,9-11	В1- 20 В2- 20	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	комплект задач
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	ПК 3.1-3.7. ОК 1-7,9-11	В1- 10 В2- 10 В3- 10 В4- 10	Устный опрос Темы докладов Тестовые задания, практические занятия	комплект задач
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	ПК 3.1-3.7. ОК 1-7,9-11		Устный опрос Темы докладов Тестовые задания, практические занятия	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	ПК 3.1-3.7. ОК 1-7,9-11		Устный опрос Практические занятия Тестовые задания	
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	ПК 3.1-3.7. ОК 1-7,9-11		Устный опрос Практические занятия Тестовые задания	

Формы и методы контроля по элементам, составляющим профессиональный модуль, представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Формы и методы контроля

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ПК, ПО, У, З	Форма контроля	Проверяемые ПК, ПО, У, З
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	У 1-У8, 31-36, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6	Диф.зачет (комплексный)	У 1-У7, 31-38, ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11 ПО 1-7
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Устный опрос Темы докладов Тестовые задания	У 1-У8, 31-36, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		
Тема 1.3 . Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	У 1-У8, 31-36, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
МДК. 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 2.1.	Устный опрос	У 1-У8, 31-36,	Диф.зачет	У 1-У7, 31-38,

Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6	(комплексный)	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11 ПО 1-7
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	У 1-У8, 31-36, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	У 1-У8, 31-36, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		У 1-У7, 31-38, ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11 ПО 1-7
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	У 1-У8, 31-36, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		У 1-У7, 31-38, ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11 ПО 1-7
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Устный опрос Темы докладов Тестовые задания	У 1-У8, 31-36, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		У 1-У7, 31-38, ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11 ПО 1-7

2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ, ВХОДЯЩИХ В ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

2.1. Вопросы для собеседования

МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1. Классификация холодной кулинарной продукции.
2. Ассортимент холодной кулинарной продукции.
3. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления
4. Правила адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
5. Правила разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
2. Характеристика, последовательность этапов.
3. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН:
4. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций.
5. Проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д.
6. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

3. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.

4. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.

5. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.

МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.

2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

3. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.

4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус.

5. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

6. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.

7. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.

8. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

9. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

10. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.

11. Контроль хранения и расхода продуктов.

12. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.

2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

3. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.

4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.

5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов;

салатов-коктейлей; теплых салатов.

6. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.
7. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.
8. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
9. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.
10. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
11. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
3. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы));
5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.);
6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, оволакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.
7. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
8. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
9. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
10. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.
11. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).
12. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.
13. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
14. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
15. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
16. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы,

нерыбного водного сырья сложного ассортимента

1. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
3. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
4. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).
5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
6. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
7. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.
8. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).
9. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
10. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
11. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

1. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
3. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
5. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
6. Правила оформления и отпуска холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).
7. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
8. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
9. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса,

домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Вопросы для собеседования	Обучающийся свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы	Ответ не достаточно полный, допускаются отдельные ошибки	Может ответить лишь на некоторые вопросы темы	Обучающийся не усвоил тему

2.2 Темы докладов (эссе, рефератов, сообщений)

1 МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Инновационные технологии приготовления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
2. Модные тенденции в совершенствовании ассортимента блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
3. Современные виды оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
4. Комбинирование способов приготовления холодных блюд и закусок
5. Санитарно-гигиенические нормы и правила к организации хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
2. Современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни.
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
4. Инновационные технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
5. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Рефераты

- 1.«Основные соусные предпочтения и технологии приготовления холодных соусов у различных народов мира»
- 2.«Основные предпочтения и технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи в Кубанской кухне»
- 3.«Особенности оформления сложных холодных блюд»
- 4.«Приготовление и декорирование заказных и банкетных блюд»

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Доклад по темам	Обучающийся самостоятельно изучил литературные источники по теме, систематизировал материал и кратко его изложил. Обучающийся глубоко раскрыл тему.	Допускаются отдельные ошибки, доклад не достаточно полно раскрывает тему	Раскрыты лишь некоторые вопросы темы	Обучающийся не раскрыл тему, не ориентируется в материале исследования

2.3 Комплект тестов

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

МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента и

МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Вариант 1

Выберите правильный ответ:

1. толщина сыра для открытого бутерброда составляет:

- а) 5 мм
- б) 2 мм
- в) 4 мм

2. что такое пита?

- а) плоский подготовленный хлеб или лепёшка из дрожжевого теста
- б) булочка
- в) хлеб из бездрожжевого теста

3. из чего готовят салат зелёный?

- а) из листьев салата
- б) из листьев салата, лука и огурцов
- в) из огурцов и лука

4. чем фаршируются яйца?

- а) рыбным фаршем
- б) мясным фаршем, овощным фаршем
- в) икрой кетовой, паштетом, массой из маслин и белого хлеба

5. какие субпродукты используются в студень говяжий?

- а) рубцы, печень, почки, губы, уши
- б) почки, печень, сердце, лёгкие
- в) головы, уши, ноги, губы

6. время застывания студня:

- а) 2-3 ч
- б) 7-8 ч
- в) 40 мин

7. форма нарезки ветчины и сыра в салат-коктейль:

- а) соломка
- б) кубик
- в) брусочек

8. размер хлеба для канапе:

- а) 4-5 см
 - б) 3.5-5 см
 - в) 2-4 см
9. как подготавливают краснокочанную капусту для салата?
- а) отваривают
 - б) тушат
 - в) ошпаривают
10. назовите соусы, входящие в салат рыбный:
- а) "Южный", кетчуп
 - б) белый, сметанный
 - в) красный, белый
11. время варки кальмаров для салата составляет:
- а) 5 мин
 - б) 20 мин
 - в) 7 мин
12. перечислите ингредиенты для винегрета:
- а) репчатый лук, квашенная капуста, морковь, колбаса, картофель, огурцы солёные
 - б) репчатый лук, квашенная капуста, свёкла, майонез, огурцы, морковь, картофель
 - в) колбаса, яйца, морковь, горошек, майонез, картофель
13. форма нарезки крабов и креветок для блюда "крабы и креветки под майонезом":
- а) тонким ломтиком вдоль волокон
 - б) тонким ломтиком поперёк волокон
 - в) тонкой соломкой поперёк волокон
14. какую часть сельди используют для блюда "сельдь с картофельным гарниром"?
- а) тушку сельди
 - б) хвост, голову, плавник
 - в) филе сельди
15. чем украшают салат рыбный?
- а) листья салата, огурцы, помидоры, майонез
 - б) огурцы, помидоры, майонез
 - в) огурцы, майонез, зелень

Вариант 2

Выберите правильный ответ:

1. толщина хлеба для открытого бутерброда составляет:

- а) 3 см
- б) 2-3 см
- в) 1-1.5 см

2. что такое закрытый бутерброд?

- а) это бутерброд с двумя или более видами начинки
- б) это два ломтика хлеба, между которыми укладываются гастрономические продукты, овощи и зелень
- в) это бутерброд, который при подаче накрывают крышкой

3. перечислите ингредиенты салата "Весна":

- а) редька, морковь, огурцы, листья салата
- б) огурцы, редька, листья салата, зелёный лук
- в) зелёный лук, огурцы, редис, морковь

4. чем гарнируют лосось, сёмгу и кету?

- а) свежими огурцами, дольками лимона, зеленью петрушки
- б) картофель жаренный
- в) сложный гарнир

5. для паштета используют печень:

- а) куриную, утиную
- б) свиную, говяжью
- в) баранью, говяжью

- б. назовите вид мяса, которое идёт в салат "столичный":
- а) рубленное филе
 - б) корейка свиная
 - в) грудка куриная
7. в салат с крабами кладут:
- а) крабовое мясо
 - б) консервированных крабов
 - в) крабовые палочки
8. способ нарезки белокочанной капусты для салата:
- а) соломка
 - б) брусочек
 - в) шашки
9. овощи для винегрета:
- а) очищенные
 - б) не варят
 - в) варят в кожице
10. какой соус добавляют в салат мясной?
- а) белый
 - б) "Южный", кетчуп или томатный
 - в) сметанный или "Южный"
11. как укладывают шпроты и сардины с лимоном?
- а) равными рядами на порционную тарелку
 - б) равными рядами на закусочную тарелку
 - в) веером на порционную тарелку
12. способ нарезки редьки в салат "редька с маслом или сметаной":
- а) кружочком
 - б) соломкой или ломтиком
 - в) дольками и кружочками
13. какую рыбу используют для блюда "рыба жаренная под маринадом"?
- а) белую
 - б) красную
 - в) различную с костным скелетом
14. какой соус подают к рыбе заливной с гарниром?
- а) соус-хрен с уксусом или майонез с корнишонами
 - б) майонез или белый
 - в) соус-хрен или белый с корнишонами
15. чем при подаче посыпают икру баклажанную?
- а) зеленью кинзы и петрушки
 - б) рубленной зеленью петрушки и укропа
 - в) зелёным луком, зеленью петрушки

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Вариант 1.

Выберите правильный ответ:

1. Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:
- а) бутерброды, салаты, заливные блюда
 - б) салаты, напитки, заливные блюда
 - в) бутерброды, супы, салаты
 - г) соусы, салаты, напитки
2. Бутерброды подразделяются на:
- а) сложные, жидкие, открытые
 - б) простые, холодные, сладкие
 - в) закусочные, острые, открытые
 - г) простые, закрытые, закусочные

3. Холодные закуски подразделяются на:

- а) канапе, волованы, рулеты
- б) бутерброды, винегреты, заливные
- в) канапе, салаты, рулеты
- г) салаты, бутерброды, заливные.

4. Канапе это :

- а) блюдо
- б) закуска
- в) напиток
- г) соус

5. Основой канапе служит:

- а) хлеб, багет, лаваш
- б) мясо, капуста, хлеб
- в) хлеб, багет, гренки
- г) гренки, картофель, мясо

6. Подобрать ингредиенты для канапе с ржаным хлебом:

- а) масло, огурец, сыр, помидор
- б) ветчина, помидор, свежий огурец, лимон
- в) сельдь, лук, соленый огурец, яйцо
- г) масло сыр, виноград, маслина

7. Каковы размеры канапе:

- а) 3 x 4 x 0.5
- б) 5 x 6 x 05
- в) 10 x 10 x 10
- г) 15 x 3 x 10

8. Для оформления канапе используют:

- а) зеленое масло, рисовальная масса, желе
- б) зеленое масло, сахарная пудра, паприка
- в) сахар, паприку, желе
- г) сахарная пудра, желе, рисовальная масса

9. Срок реализации канапе:

- а) 6 часов
- б) 12 часов
- в) 18 часов
- г) 30 минут

10. К методам приготовления сложных закусок относятся:

- а) варка, жарка, запекание
- б) маринование, насаживание на шпажки, взбивание
- в) маринование, тушение, бланширование
- г) пассерование, взбивание, варка

Вариант 2

Выберите правильный ответ:

1. К сложным холодным закускам относятся:

- а) закуски их моллюсков, ассорти мясное или рыбное
- б) мини запеканки, винегреты, террины
- в) мини запеканки, закуски на шпажке, террины
- г) ассорти мясное или рыбное, винегреты, мини закуски

2. Срок реализации холодных закусок:

- а) 30 минут
- б) 48 часов
- в) 36 часов
- г) 2 часа

3. Ингредиенты сложной холодной закуски «Матрешки»:

- а) помидоры, печень, масло

- б) яйцо, мясо жаренное, перец сладкий
 - в) яйцо, перец сладкий, икра черная
 - г) икра черная, рыба, печень
4. Ингредиенты сложной холодной закуски куриный рулет:
- а) курица, картофель, морковь
 - б) капуста, курица, лук
 - в) чернослив, капуста, сыр
 - г) курица, сыр, чернослив.
5. Ингредиенты сложной холодной закуски шампиньоны застольные:
- а) грибы, зелень, картофель
 - б) грибы, капуста, морковь
 - в) грибы, помидоры, сыр
 - г) грибы, картофель, сыр
6. К сложным холодным соусам относятся:
- а) майонез, винегрет, татарский
 - б) голландский, маринад овощной, соевый соус
 - в) мадера, польский, соус хрен
 - г) майонез, сметанный, молочной
7. Назовите варианты оформления сложных холодных закусок:
- а) карвинг из овощей, сахарная пудра, соусы
 - б) паприка, соусы, икра
 - в) икра, сахарная пудра, соусы
 - г) соусы, карвинг из овощей, зелень
8. На основе майонеза с добавлением кетчупа готовят соус:
- а) томатный
 - б) красный основной,
 - в) коктейльный
 - г) соус винегрет
9. На основе майонеза с добавлением соленых огурцов готовят соус:
- а) татарский
 - б) польский
 - в) коктейльный
 - г) сухарный
10. На основе майонеза с добавлением чеснока готовят соус:
- а) чесночный
 - б) татарский
 - в) голландский
 - г) коктейльный

Вариант 3

Выберите правильный ответ:

1. Как называется сложный соус который носит название местности во Франции:
- а) майонез
 - б) кетчуп
 - в) вустерский
 - г) провансаль
2. Подберите сложный холодный соус к мясу заливному:
- а) соус винегрет
 - б) вустерский
 - в) соус хрен
 - г) маринад овощной
3. Волованы готовят из теста:
- а) бисквитного
 - б) песочного
 - в) слоеного

- г) заварного
4. Подберите сложный холодный соус к ростбифу холодному:
- а) соус винегрет
 - б) майонез
 - в) вустерский
 - г) маринад овощной
5. Подберите сложный холодный соус к рыбе жаренной холодной:
- а) соус винегрет
 - б) вустерский
 - в) майонез
 - г) маринад овощной
6. Подберите сложный холодный соус к рыбе отварной холодной:
- а) майонез
 - б) вустерский
 - в) соус винегрет
 - г) маринад овощной
7. Назовите ассортимент сложных холодных блюд:
- а) мясо заливное, паштет, бутерброд
 - б) рыба заливная, канапе, яйцо фаршированное
 - в) мясо заливное, паштет, рулет
 - г) сырные шарики, рулет, паштет
8. Холодные блюда подают выходом:
- а) 25-80 г
 - б) 100-120 г
 - в) 150-250 г
 - г) 250-400 г
9. Температура подачи холодных сложных блюд:
- а) 5-6 °С
 - б) 10-12 °С
 - в) 8-10 °С
 - г) 15-20 °С
10. Для приготовления рыбы заливной рыбу:
- а) тушат
 - б) жарят
 - в) запекают
 - г) варят
11. Ингредиенты для приготовления рыбы заливной:
- а) рыба, бульон, желатин
 - б) агар-агар, сметана, рыба
 - в) желатин, бульон, рыба
 - г) крахмал, рыба, молоко.
12. Ингредиенты для приготовления желе рыбного:
- а) желатин, майонез, морковь
 - б) бульон, молоко, агар-агар
 - в) бульон, желатин, специи
 - г) крахмал, сметана, специи
13. Чтобы желе застыло, его выдерживают на холоде:
- а) 6 часов
 - б) 60 минут
 - в) 2 часа
 - г) 30 минут
14. Чтобы заливное освободить от формы следует:
- а) нагреть
 - б) охладить
 - в) опустить в кипяток на 3 секунды

- г) опустить в кипяток на 3 минуты
15. Назовите ассортимент сложных холодных блюд из птицы:
- а) паштет из курицы, чахохбили, рагу
 - б) цыпленок табака, медальоны из грудки, паштет из курицы
 - в) котлеты пожарские, паштет из курицы, птица по столичному
 - г) паштет из курицы, галантин, медальоны из грудки

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Вариант 1

Выберите правильный ответ:

1. По каким органолептическим показателям оценивают качество сложных холодных блюд:
 - а) внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу
 - б) запаху, внешнему виду, температуре
 - в) по способу тепловой обработки, по форме нарезки, консистенции
 - г) содержанию жира, калорийности, цвету, вкусу
2. Сроки реализации сложных холодных блюд:
 - а) 24 часа
 - б) 48 часов
 - в) 6 часов
 - г) 36 часов
3. Какие сложные холодные блюда не разрешено готовить в летний период года:
 - а) маринованные
 - б) заливные
 - в) паштеты
 - г) фаршированные
4. Ингредиенты для приготовления мусса их сёмги:
 - а) маслины, сыр, помидоры, сёмга
 - б) яйца, сыр, колбаса, сёмга
 - в) ветчина, сёмга, сливки, сыр
 - г) мини тарталетки, сёмга, яйца, помидоры
5. Ингредиенты для приготовления сложной закуски ассорти:
 - а) помидоры, баклажаны, кабачки
 - б) картофель, баклажан, кабачки
 - в) помидоры, капуста, морковь
 - г) огурцы, лук, кабачки
6. Это позволяет придать сочность кулинарному изделию, получить необходимый вкусовой и ароматический букет :
 - а) маринование
 - б) запекание
 - в) обёртывание
 - г) фарширование
7. Это является иногда заключительным этапом перед использованием холодной закуски, а так же предшествует тепловой обработке:
 - а) обёртывание
 - б) запекание
 - в) маринование
 - г) фарширование
8. Это наиболее популярные закуски французской кухни, их подают не только как закуску, но и как легкое основное блюдо:
 - а) рулеты (террины)
 - б) салаты
 - в) паштеты
 - г) муссы
9. Этим закускам придается форма буханки хлеба. В разрезе они могут иметь форму

треугольную, полукруглую и трапециевидную:

- а) рулеты (террины)
- б) карпаччо
- в) паштеты
- г) муссы

10. Его называют серым кардиналом кулинарии, готовят из вина, фруктов и ягод. Используют в ресторанной кухне не только для придания остроты, но и для размягчения тканей мяса:

- а) вино
- б) уксус
- в) горчица
- г) перец

11. Они могут употребляться как для украшения холодных блюд, так и для придания текстуры, вкуса и цвета:

- а) сыры
- б) зелень
- в) фрукты
- г) цветы

12. Их требуется больше для холодных блюд, чем для горячих:

- а) соли и перца
- б) сливок и уксуса
- в) вкусовых добавок
- г) яиц и молока

13. При правильном подборе и профессиональном использовании оно придает сложным холодным блюдам и соусам восхитительный вкус:

- а) вино
- б) сахар
- в) соль
- г) уксус

14. К сложным холодным блюдам, с птицы и рыбы лучше подходит:

- а) красное вино
- б) крепленое вино
- в) бренди
- г) белое вино

15. Чтобы вкус вина при приготовлении сложных холодных блюд и соусов не был резким, его :

- а) разводят
- б) кипятят
- в) охлаждают
- г) настаивают

Вариант 2

Выберите правильный ответ:

1. Чтобы у готового блюда не появился металлический вкус вино кипятят, в посуде:

- а) алюминиевой
- б) чугунной
- в) эмалированной
- г) железной

2. Для приготовления этого холодного блюда используют головы и ноги животных:

- а) салат
- б) студень
- в) заливное
- г) паштет

3. На его основе готовят холодные соусы: татарский, чесночный, пикантный и другие:

- а) вино
- б) сыр
- в) сметана

- г) майонез
4. Чтобы приготовить сложное холодное блюдо паштет (патэ) используют оболочку из:
- а) шпига
 - б) капусты
 - в) теста
 - г) синтетической пленки
5. Какое количество мясных продуктов входит в состав рулета из смешанного мяса:
- а) 5
 - б) 9
 - в) 3
 - г) 4
6. В сложных холодных блюдах паштеты при выпечки образующееся пространство между начинкой и тестом заполняют:
- а) сиропом
 - б) бульоном
 - в) маслом
 - г) желе
7. Какое тесто используют для приготовления паштетов:
- а) дрожжевое
 - б) песочное не сладкое
 - в) слоеное
 - г) заварное
8. Для фарширования яиц используют:
- а) котлетную массу
 - б) сырую рыбу
 - в) икру, сыр, грибы, семгу
 - г) тушённую капусту
9. Пикантные профитроли готовят из теста:
- а) заварного
 - б) песочного
 - в) бисквитного
 - г) слоеного
10. Волованы готовят из теста:
- а) бисквитного
 - б) песочного
 - в) слоеного
 - г) заварного

Вариант 3

Выберите правильный ответ:

1. Какие бывают овощерезки в зависимости от назначения?
- А. для нарезки сырых и тушёных овощей;
 - Б. для нарезки сырых и варёных овощей;
 - В. для нарезки варёных и жареных овощей;
 - Г. для нарезки варёных и запеченных овощей.
2. Каково назначение блендеров?
- А. для протирания и измельчения небольшого количества продуктов;
 - Б. для взбивания и протирания продуктов;
 - В. для протирания и измельчения большого количества продуктов;
 - Г. для нарезки сырых и варёных овощей.
3. Какое движение совершает рабочий инструмент (насадка) в миксере-взбивальной машине?
- А. планетарное;
 - Б. возвратно-поступательное;
 - В. вращательное;
 - Г. .прямолинейное.

4. В каких цехах устанавливают слайсеры?

- А. в овощном, кондитерском, горячем;
- Б. в холодном, цехе полуфабрикатов, в кондитерском;
- В. в мясном, горячем, для нарезки зелени;
- Г. в рыбном, холодном, мучном.

5. Для какого цеха предназначен универсальный привод со следующим комплектом сменных механизмов: размолочный, мясорубка, рыхлитель, нарезки мяса на бефстроганов?

- А. овощного;
- Б. мясного;
- В. горячего;
- Г. холодного.

6. Для чего предназначены жарочные шкафы?

- А. для выпечки кондитерских изделий;
- Б. для жарки мясных полуфабрикатов, для запекания овощных и крупяных блюд, пудингов и творожных запеканок;
- В. для тушения блюд из мяса, рыбы и овощей;
- Г. для варки овощных, мясных, крупяных блюд.

7. Какие процессы совмещает в себе пароконвектомат?

- А. пароварочный аппарат и конвекционный жарочный шкаф;
- Б. пароварочный аппарат и плиту;
- В. жарочный шкаф и плиту;
- Г. жарочный шкаф и гриль.

8. Какое название носит обработка продуктов в пароварочных аппаратах?

- А. «острым паром»;
- Б. варка основным способом;
- В. припускание;
- Г. бланширование.

9. Каковы правила безопасной эксплуатации электромеханического оборудования?

- А. проверить санитарное состояние оборудования, собрать машину согласно инструкции, проверить работу её на холостом ходу. После окончания работы выключить от электросети, промыть, высушить и смазать пищевым несолёным жиром. Наружную поверхность протирают влажной, а затем сухой тканью.
- Б. собрать машину, проверить работу на холостом ходу. После окончания работы очистить её, промыть, высушить.
- В. проверить санитарное состояние машины, собрать, загрузить. После окончания работы очистить, промыть камеру и рабочие инструменты.
- Г. проверить санитарное состояние, работу на холостом ходу. По окончании работы смазать концы валов пищевым несолёным жиром.

10. Для каких целей при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции используется пароварочное оборудование?

- А. для доведения блюд до готовности с помощью влажного насыщенного пара при различном давлении. Сохраняется питательная ценность продуктов, цвет, вкус, повышается усвоение и сочность.
- Б. для быстрого доведения продуктов до готовности, жарения, насыщения паром.
- В. для размораживания продуктов, варки «острым паром», запекания.
- Г. для приготовления диетических блюд, запекания их на пару.

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

Вариант 1

I. Исключи лишнее:

1. Холодный цех оснащают оборудованием:

- а) универсальный привод;
- б) холодильный шкаф;
- в) овощерезка для вареных овощей;
- г) электроплита;
- д) овощерезка для сырых овощей.

Ответ: (г).

2. Какие устройства не используют в холодном цехе:

- а) устройство для нарезания сыра;
- б) яйцо резка;
- в) нож для фигурного нарезания масла;
- г) механическое устройство и 1

Ответ: (г).

3. На участке приготовления бутербродов используют:

- а) хлеборезку;
- б) машину для нарезания гастрономических продуктов;
- в) весы;
- г) разделочные доски;
- д) игла для шпигования мяса;
- е) функциональные емкости.

Ответ: (д).

4. Для приготовления «сельди под шубой» используют:

- а) отварная свекла;
- б) картофель;
- в) морковь;
- г) яблоки;
- д) лук;
- е) огурец;
- ж) маслины;
- з) яйца.

Ответ: (е, з).

5. Картофельный салат заправляют:

- а) Сметаной.
- б) Салатная заправка
- в) Голландский соус.
- г) Майонез,

Ответ: (в).

6. Почему холодные закуски подают в начале приема пищи:

- а) Возбуждают аппетит,
- б) Стимулируют деятельность пищеварительных желез.
- в) Чтобы они не нагревались.

Ответ: (в).

7. Какие продукты входят в состав свекольной икры:

1. Свекла.
2. Масло.
3. Томатное пюре.
4. Репчатый лук.
5. Перец сладкий.

Ответ:(5)

8.Какие продукты следует исключить из рыбного ассорти:

1. Семга соленая.
2. Севрюга отварная.
3. Шпроты.
4. Икра паюсная.
5. Рыба жареная под маринадом.

Ответ: (5).

9.Требования к качеству холодца:

1. Хорошо застывший.
2. Цвет мутный.
3. Мясо нарезанное кусочками.
4. Вкус концентрированного мясного бульона с ароматом специй и чеснока.
5. Мясные продукты твердые.

Ответ: (2, 5).

10.Для закрытых бутербродов не используют:

1. Хлеб.
2. Батон.
3. Булочки.
4. Корзиночки.

Ответ:(4)

Вариант 2.

II Укажи верный вариант:

1. Срок хранения мяса заливного, холодца:

- А) 24 часа;
- Б) 6 часов;
- В) 12 часов.

Ответ: (в).

2. Какая температура должна быть в холодном цехе:

- А) 10 °С;
- Б) 18°С;
- В) 25 °С.

Ответ: (б).

3. Как нарезают овощи в блюда «сельдь с гарниром».

- а) Соломкой,
- б) Кубиками,
- в) Кружочками.

Ответ: (б).

4.Какой способ тепловой обработки используют для горячих бутербродов:

- а) Варки.
- б)Жарки.
- в) Запекания,

Ответ: (в).

5. В чем не подают холодные закуски?

- а) салатниках.
- б) на закусочных тарелках.
- в) на шпажках,
- г) баранчиках.
- д) в волованах.

Ответ: (г).

6. В чем не подают горячие закуски?

- а) кокильницах,
- б) кокотницах,
- в) порционных сковородах,
- г) кувшинах,
- д) на крутонах.

Ответ: (г).

7. Температура подачи холодных блюд и закусок:

- а) 0 °С.
- б) 12 °С.
- в) 20 °С.

Ответ : (б).

8. Срок хранения бутербродов:

- а) 6 часов,
- б) 30 минут.
- в) 12 часов.

Ответ: (б).

9. Заправленные салаты из вареных овощей подлежат реализации в течение:

- 1. 6 часов.
- 2. 30 минут.
- 3. 15 минут.

Ответ: (2).

10. Заправленные салаты из сырых овощей подлежат реализации в течение:

- 1. 30 минут.
- 2. 3 часа.
- 3. 15 минут.

Ответ: (3)

Вариант 3

Установи последовательность:

1. операций при обработке сельди:

- 1. У сельди отрезают часть брюшка
- 2. Удаляют внутренности и черную пленку
- 3. Отрезают голову и хвост
- 4. Вдоль спинки делают надрез, снимают кожу
- 5. Промывают
- 6. Пластуют
- 7. Удаляют реберные кости

Ответ: (1-2-5-3-4-6-7).

2. Операций при приготовлении рыбы под маринадом:

- 1. Рыбу разделить на филе с кожей.
- 2. Нарезать на порционные куски,
- 3. Посолить, поперчить, запанировать.
- 4. Обжарить на растительном масле.

5. Залить маринадом.
6. Довести до готовности в жарочном шкафу.
7. Охладить.
8. Отпустить,

Ответ: (1-2-3-4-6-5-7-8).

3. В какой последовательности записывают в меню холодные закуски.

1. Салат «Весна».
2. Ассорти рыбное.
3. Мясо заливное.
4. Бутерброды с лососевой икрой.
5. Икра свекольная.
6. Сельдь с луком.
7. Холодец.

Ответ: (4-2-6-1-3-7-5).

4. Последовательность операций при приготовлении паштета из печени:

1. Пассируют лук, морковь.
2. Обжаривают печенку.
3. Пропускают через мясорубку.
4. Обжаривают сало
5. Формируют
6. Прогревают
7. Украшают.

Ответ: (4-1-2-3-6-5-7).

5. Последовательность операций при приготовлении холодца:

1. Мясопродукты заливают холодной водой.
2. Кладут обжаренные овощи.
3. Варят при слабом кипении.
4. Снимают пену, жир.
5. Удаляют кости, хрящи.
6. Добавляют чеснок.
7. Мясо режут.
8. Бульон процеживают.
9. Соединяют мясо с бульоном.
10. Доводят до кипения.
11. Разливают в формы.
12. Стерелизуют.
13. Оставляют для застывания.

Ответ: 1-10-4-3-2-5-7-8-9-12-6-11-13)

6. Определите соответствие:

1. Определи по набору продуктов какой это бутерброд:

1. Хлеб, масло, селедка. А) Канапе.
2. Хлеб, масло. Б) Простой, открытый.
3. Корзиночки с мясным салатом. В) Закрытый (сандвич).
4. Булочка, котлета перец болгарский. Г) Открытый, сложный.
5. 5 - 6 штук на порцию массой 80 г Д) Закусочный.

Ответ: (1 - г), (2-б), (3-д), (4-в), (5-а).

7. В какой посуде подается:

1. Салат — коктейль А) Салатник
2. Рыба заливная Б) Блюдо
3. Винегрет В) Стеклокранка
4. Сельдь с луком Г) Кокотница

5. икра кабачковая Д) Селедочница
 6. Грибы в сметане Е) Закусочная тарелка
- Ответ:** (1-в), (2-б), (3-а), (4-д); (5-е), (6-г).

8. Какому салату соответствует форма нарезки:

1. Салат из белокочанной капусты А) Кубики
2. Салат из редиса Б) Соломка
3. Салат «Рубин» В) Кружочки
4. Салат мясной Г) Ломтики

Ответ: (1-б), (2-в), (3-а), (4-г).

10. Чем заправляют данный салат:

1. Винегрет А) Салатная заправка
2. Салат рыбный Б) Сметана
3. Салат из зеленого лука В) Масло
4. Салат "Хмельницкий" Г) Майонез

Ответ: (1—в), (2-г), (3-б), (4-а).

Вариант 4

Назови это блюдо.

Яйца сварить вкрутую, разрезать вдоль пополам, удалить желток, протереть. Мякоть сельди и репчатый лук пропустить через мясорубку, добавить половину желтка, майонез. Наполнить половинки белка фаршем, украсить майонезом, зеленью.

Ответ: (яйца фаршированные сельдью и луком).

VI. Продолжи предложение:

1. Холодные блюда и закуски готовят в цехе ...

Ответ: (в холодном)

2. Толщина нарезанных продуктов для бутербродов должна быть...

Ответ: (2-3 мм)

3. Рыбу, предназначенную для холодных закусок нужно жарить на

Ответ: (масле).

4. Хлеб для открытых бутербродов нарезают ломтиками толщиной

Ответ: (14,5 см.)

5. Для оформления салатов используют продукты, входящие в...

Ответ: (его состав).

6. Соленую селедку вымачивают в ...

Ответ: (воде, молоке, чае).

7. Обязательной составной частью винегретов является...

Ответ: (Свекла столовая, красная).

Какое утверждение верно:

1. Посуда и инвентарь в цехе должны быть промаркированы и использоваться по назначению.
2. Посуда и инвентарь в цехе должны быть чистым и использоваться по необходимости.
3. Посуда и инвентарь в цехе должны быть чистым и использоваться по назначению.
4. Для приготовления зеленого масла используют зелень петрушки.
5. Для приготовления зеленого масла используют шпинат.
6. Для приготовления зеленого масла используют зеленый лук.
7. Сырые овощи для салатов повторно промывают кипяченой холодной водой.
8. Сырые овощи для салатов после кулинарной обработки ошпаривают кипятком.
9. Сырые овощи для салатов промывают проточной водой.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Тестирование	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

2.4 Комплект задач

Комплект разноуровневых задач (заданий)

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

1 Задачи репродуктивного уровня

1. Составьте алгоритм приготовления рулета заливного из трески. Подберите необходимое оборудование и инвентарь.
2. Составьте алгоритм приготовления блюда «Заливная камбала». Подберите необходимое оборудование и инвентарь.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Морепродукты заливные». Подберите необходимое оборудование и инвентарь.
4. Составьте алгоритм приготовления блюда «Рулет из кальмаров». Подберите необходимое оборудование и инвентарь.
5. Составьте алгоритм приготовления блюда «Лосось под соусом грибиш». Подберите необходимое оборудование и инвентарь.
6. Составьте алгоритм приготовления блюда «Форель, фаршированная грибами». Подберите необходимое оборудование и инвентарь.
7. Составьте алгоритм приготовления блюда «Рулет из поросёнка». Подберите необходимое оборудование и инвентарь.
8. Составьте алгоритм приготовления закуски из отварного мяса с маринованными огурцами и грибами. Подберите необходимое оборудование и инвентарь.
9. Составьте алгоритм приготовления блюда «Маринованный ростбиф». Подберите необходимое оборудование и инвентарь.
10. Составьте алгоритм приготовления рулета из курицы с грибами. Подберите необходимое оборудование и инвентарь.
11. Составьте алгоритм приготовления рулета «Веллингтон» из индейки. Подберите необходимое оборудование и инвентарь.
12. Составьте алгоритм приготовления соуса майонез. Подберите необходимое оборудование и инвентарь. Укажите, в каких блюдах используется.
13. Составьте технологическую схему приготовления маринада овощного без томата. Подберите необходимое оборудование и инвентарь. Укажите, в каких блюдах используется.
14. Составьте алгоритм приготовления заправки горчичной. Подберите необходимое оборудование и инвентарь. Укажите, в каких блюдах используется.
15. Составьте алгоритм приготовления соуса ремулад. Подберите необходимое оборудование и инвентарь. Укажите, в каких блюдах используется.
16. Составьте алгоритм приготовления соуса винегрет. Подберите необходимое оборудование и инвентарь. Укажите, в каких блюдах используется.

17. Составьте алгоритм приготовления соуса равигот (холодный). Подберите необходимое оборудование и инвентарь. Укажите, в каких блюдах используется.
18. Составьте алгоритм приготовления соуса грибиш. Подберите необходимое оборудование и инвентарь. Укажите, в каких блюдах используется.
19. Составьте алгоритм приготовления соуса песто. Подберите необходимое оборудование и инвентарь. Укажите, в каких блюдах используется.
20. Составьте алгоритм приготовления соуса грибиш. Подберите необходимое оборудование и инвентарь. Укажите, в каких блюдах используется.
21. Составьте алгоритм приготовления соуса песто. Подберите необходимое оборудование и инвентарь. Укажите, в каких блюдах используется.

2 Задачи реконструктивного уровня

1. Рассчитайте количество необходимых продуктов для приготовления 25 порций салата «Мистер кролик».
2. Рассчитайте количество необходимых продуктов для приготовления 25 порций галантина из судака.
3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 10 порций рулета мясного с черносливом.
4. Рассчитайте необходимое количество продуктов для 20 порций приготовления блюда «Судак, фаршированный целиком с соусом «Банкетный»».
5. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 25 порций галантина из курицы.
6. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 10 порций блюда «филе из кур фаршированного»
7. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 15 порций поросёнка фаршированного.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Решение задач	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

2.5 Комплект практических заданий

Комплект практических заданий

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

по МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Вариант 1

Задание 1

Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции (в соответствии с выданным преподавателем задания) в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.

Вариант 2

Задание 1

Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции (в соответствии с выданным преподавателем задания) в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Вариант 1

Задание 1

Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Задание 2

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Задание 3

Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Вариант 2

Задание 1

Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Задание 2

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Задание 3

Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

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

по МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента **Вариант 1**

Задание 1

Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций холодных соусов сложного ассортимента

Задание 2

Составление актов проработки

Задание 3

Составление технологических карт

Вариант 2

Задание 1

Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций холодных заправок сложного ассортимента

Задание 2

Составление актов проработки

Задание 3

Составление технологических карт

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента **Вариант 1**

Задание 1

Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций салатов сложного ассортимента

Задание 2

Составление актов проработки

Задание 3

Составление технологических карт

Вариант 2

Задание 1

Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций салатов сложного ассортимента

Задание 2

Составление актов проработки

Задание 3

Составление технологических карт

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Вариант 1

Задание 1

Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Задание 2

Составление актов проработки

Задание 3

Составление технологических карт

Вариант 2

Задание 1

Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Задание 2

Составление актов проработки

Задание 3

Составление технологических карт

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбноговодного сырья сложного ассортимента

Вариант 1

Задание 1

Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Задание 2

Составление актов проработки

Задание 3

Составление технологических карт

Вариант 2

Задание 1

Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Задание 2

Составление актов проработки

Задание 3

Составление технологических карт

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

Вариант 1

Задание 1

Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

Задание 2

Составление актов проработки

Задание 3

Составление технологических карт

Вариант 2

Задание 1

Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

Задание 2

Составление актов проработки

Задание 3

Составление технологических карт

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Практическая работа	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

Темы лабораторных работ и их содержание

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

МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (наименование учебной дисциплины/МДК)

1. Подготовка овощей и рыбы для приготовления холодных блюд и закусок
2. Подготовка мяса для приготовления холодных блюд и закусок
3. Подготовка птицы для приготовления холодных блюд и закусок.
4. Приготовление соусов и заправок для холодных блюд и закусок
5. Приготовление элементов декора для холодных блюд и закусок.

Алгоритм действий:

1. Изучите теоретическую часть по теме лабораторной работы;
2. Составьте алгоритмы технологии подготовки сырья согласно перечня, выданного преподавателем;
3. Подберите необходимое для приготовления блюд технологическое оборудование и инвентарь;
4. Подготовьте рабочее место;
5. Приготовьте блюдо;
6. Подготовьте сырье;
7. Проведите органолептическую оценку качества подготовки сырья.

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

МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (наименование учебной дисциплины/МДК)

1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).
2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни

3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.

Алгоритм действий:

3. Изучите теоретическую часть по теме лабораторной работы;
4. Составьте алгоритмы технологии приготовления блюд согласно перечня, выданного преподавателем;
3. Подберите необходимое для приготовления блюд технологическое оборудование и инвентарь;
4. Подготовьте рабочее место;
5. Приготовьте блюдо;
6. Оформите подачу блюда;
7. Сделайте органолептическую оценку блюда.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Лабораторная работа	выставляется студенту, если блюдо (изделие) приготовлено в строгом соответствии с рецептурой и технологией, не имеет по органолептическим показателям отклонений от установленных требований	выставляется студенту, если блюдо приготовлено с соблюдением рецептуры, но имеет незначительные отклонения от установленных требований	выставляется студенту, если блюдо имеет более значительные отклонения от требований кулинарии, но годные к реализации без переработки	выставляется студенту, если блюда (изделия) имеют посторонний несвойственный им привкус (сыро крупы, непассерованной муки, кислой капусты) и запах (пареных или сильно пережаренных овощей и др.), пересоленные, резко кислые, с отчетливым привкусом горечи, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму, с несвойственной им консистенцией, а также неполновесные

Ситуационные задания для текущего контроля

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

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Ситуация 1

Вы работаете в кафе «Любо» и Вам необходимо выполнить следующее задание

Задание:

1. Подготовьте основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления тарталеток с ветчинным муссом.
2. Выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда
3. Приготовьте и оформите подачу блюда «Тарталетки с ветчинным муссом».
4. Проведите бракераж готовой кулинарной продукции.
5. Составьте меню с указанием выхода порции.

Ситуация 2

Вы работаете в кафе «Лакомка» и Вам необходимо выполнить следующее задание

Задание:

1. Подготовьте основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления профитролей с птицей.
2. Выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда
3. Приготовьте и оформите подачу блюда «Профитроли с птицей».
4. Проведите бракераж готовой кулинарной продукции.
5. Составьте меню с указанием выхода порции.

Ситуация 3.

При приготовлении картофельного рулета на его поверхности появились трещины. Объясните причины их появления и способы их устранения. Ответ: Перед запеканием необходимо сделать проколы.

Ситуация 4.

В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Опишите способ их удаления.

Ответ: Для удаления гусениц и их личинок капусту погружают в подсоленную воду.

Ситуация 5.

Картофельное пюре получилось вязким и серого цвета. Объясните причины дефекта и способы его устранения.

Ответ: При приготовлении картофельного пюре во избежание его вязкости и серого цвета необходимо добавлять горячее молоко.

Ситуация 6.

Картофель нарезан брусочками. Для приготовления, каких блюд его можно использовать?

Ответ: картофель нарезанный брусочками можно использовать при приготовлении супов, для жаренья основным способом и во фритюре.

Ситуация 7

На предприятие общественного питания поступили томаты. В упаковке есть перезрелые томаты. Как их можно использовать в кулинарии? Ответ: перезрелые томаты используют для приготовления супов, соусов, тушеных блюд. (У1, У 2, З 1, З 2, З 6)

Ситуация 9.

Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Когда нужно солить картофель фри?

Ответ: формы нарезки картофеля для обжаривания во фритюре- брусочки. Картофель фри необходимо солить после обжаривания во фритюре, т.к. если солить до жаренья то он отмокает и жир сильно вспенивается. Если картофель обжаривать в недостаточно нагретом жире, то он получится бледного цвета и без золотистой корочки. (У1, У 2, З 1, З 2, З 6)

Ситуация 10

Приготовленное поваром картофельное пюре оказалось сероватого цвета, тягучим и непышным. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать картофельное пюре? Ответ: картофель протирали остывшим. В таком картофеле клетки становятся хрупкими, при протирании разрываются, из них выделяется клейстер, поэтому пюре получается клейким, тягучим, что ухудшает его вкус и внешний вид. Чаще всего картофельное пюре используют в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам.

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Ситуация 1

Необходимо принять решение

Какое количество сырья понадобится для приготовления 40 порций десерта «Самбук яблочный»?

Ситуация 2

Необходимо принять решение

Сколько порций крема ванильного получится, если в наличии 9 кг сливок 35%-ной жирности? Выход 1 порции крема— 125 г.

Ситуация 3

Разработать технико-технологические карты по заданию преподавателя на блюда из расчетного плана-меню в соответствии с предложенной формой.

Ситуация 4

Определите необходимое количество сырья на основании плана-меню расчетного дня по заданию преподавателя.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Решение задач	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

3 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ФОРМАМ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

МДК03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Методические указания по проведению дифференцированного зачета

Место проведения: учебная аудитория.

Условия проведения: каждый студент должен работать индивидуально.

Использование вспомогательной литературы и подсказок не допускается.

Порядок проведения: письменно, в виде теста.

Перечень вопросов, для проведения дифференцированного зачета

1. Понятие, отличие и значение в питании холодных блюд и закусок.
2. Классификация. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.
3. Нормативная и технологическая документация. Организация рабочих мест в холодном цехе, соблюдение технологического процесса и санитарно-гигиенических требований в холодном цехе.
4. Ассортимент и характеристика сложных холодных соусов.
5. Технология приготовления сложных соусов, кулинарное использование, требование к качеству, режимы хранения и реализации: соуса майонез и его производных.
6. Технология приготовления соусов на основе кисломолочных продуктов: (соус зеленый по-франкфурски, соус по-татарски, соус бешамель, кремовый соус).
7. Технология приготовления овощных, ягодных, фруктовых соусов: соуса «Огато», кунжутный соус, соус «Сациви», соус «Сацебели», соус «винегрет».
8. Ассортимент и характеристика канапе и легких закусок: канапе с сыром и окороком, с бужениной и окороком, канапе с паштетом, канапе с семгой, канапе с икрой.
9. Технология приготовления изделий из песочного, слоёного, заварного и сдобного теста (корзиночки, эклеры, валованы) для канапе.
10. Технология приготовления мини-закусок из муссов и паштетов.
11. Технология приготовления и кулинарное использование масляных смесей на основе сливочного масла: масла зеленого, ракового (крабового), креветочного, анчоусного, селёдочного, сырного, грибного, чесночного; желтковой и сырной пасты.
12. Технология приготовления и ассортимент фуршетных закусок.
13. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд и закусок из овощей и грибов.
14. Технология приготовления и ассортимент горячих закусок из рыбы температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
15. Технология приготовления и ассортимент горячих закусок из морепродуктов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
16. Технология приготовления и ассортимент горячих закусок из овощей, грибов и сыра, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
17. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
18. Закуски из сельди: ассортимент, технология приготовления. Варианты оформления закусок из сельди. Температурный и санитарный режим приготовления и хранения готовой продукции.
19. Технология приготовления и ассортимент банкетных блюд из рыбы, варианты оформления.
20. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд и закусок из морепродуктов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.

21. Технология приготовления и ассортимент салатов и салат-коктейлей из рыбы и морепродуктов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
22. Технология приготовления и ассортимент теплых салатов из рыбы и морепродуктов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
23. Ассортимент и характеристика сложных холодных блюд из мяса.
24. Салаты из мяса: ассортимент, технология приготовления. Отпуск, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и подачи.
25. Салат-коктейли из мяса: ассортимент, технология приготовления. Отпуск, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и подачи.
26. Теплые салаты из мяса и субпродуктов: ассортимент, технология приготовления. Отпуск, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и подачи.
27. Заливные блюда и студни из мяса: ассортимент, технология приготовления. Отпуск, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и подачи.
28. Муссы и паштеты из мяса и субпродуктов: ассортимент, технология приготовления. Отпуск, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и подачи.
29. Салаты из мяса домашней птицы и дичи: ассортимент, технология приготовления. Отпуск, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и подачи.
30. Теплые салаты из мяса домашней птицы и субпродуктов: ассортимент, технология приготовления. Отпуск, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и подачи.
31. Салат-коктейли из мяса домашней птицы и дичи: ассортимент, технология приготовления. Отпуск, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и подачи.
32. Рулеты закусочные из домашней птицы и дичи: ассортимент, технология приготовления. Отпуск, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и подачи.
33. Паштеты из птицы, дичи и субпродуктов: ассортимент, технология приготовления. Отпуск, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и подачи.

Форма текущего контроля	Баллы и оценки по междисциплинарному курсу			
	отлично	хорошо	Удовлетворительно	неудовлетворительно
Зачет (дифференцированный)	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ/ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике представлен в таблице 4

Таблица 4 - Перечень видов работ учебной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК)
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	ПК 3.1-3.2
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	ПК 3.1-3.7
Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	ПК 3.1-3.7
Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	ПК 3.1-3.7
Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПК 3.1-3.7
Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	ПК 3.1-3.7
Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	ПК 3.1-3.7
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,	ПК 3.1-3.7

инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	ПК 3.1-3.7
Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	ПК 3.1-3.7
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	ПК 3.1-3.2
Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	ПК 3.1-3.7
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	ПК 3.1-3.7
Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	ПК 3.1-3.7
Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 3.1-3.7
Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	ПК 3.1-3.7
Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПК 3.1-3.7
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	ПК 3.1-3.7
Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	ПК 3.1-3.7
Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	ПК 3.1-3.7

ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Таблица 5 - Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК)
Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	ПК 3.1-3.2
Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	ПК 3.1-3.7
Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	ПК 3.1-3.7
Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	ПК 3.1-3.7
Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	ПК 3.1-3.7
Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	ПК 3.1-3.7
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения	ПК 3.1-3.7
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	ПК 3.1-3.7
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	ПК 3.1-3.7

Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Промежуточная аттестация	14
Всего	382

Обучающиеся, не выполнившие план учебной/производственной практики и не представившие отчет по учебной/производственной практике, не допускаются к экзамену по модулю/квалификационному экзамену.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Дифференцированный зачет	<p>обучающимся достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания;</p> <p>обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении;</p> <p>руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»;</p> <p>обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</p>	<p>обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении;</p> <p>руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше;</p> <p>обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике;</p>	<p>обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся частично выполнил план;</p> <p>обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении;</p> <p>руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше;</p> <p>обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</p>	<p>обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении;</p> <p>обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще;</p> <p>руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»;</p> <p>обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике</p>

5 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ для экзамена по модулю (квалификационного экзамена)

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности **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** осуществляется на квалификационном экзамене. Условием допуска к квалификационному экзамену является положительная аттестация по МДК, учебной/производственной практики.

Экзамен квалификационный проводится в виде выполнения практических заданий. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационному экзамену является положительная оценка (80 % выполнения задания) освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении дифференцированного зачета по МДК и по производственной практике.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

<p>Рассмотрено ПЦК Предметно-цикловой комиссией дисциплин поварское и кондитерское дело</p> <p style="text-align: center;"><u>Протокол №</u> от «__» _____ 20__ г.</p> <p>Председатель</p> <p style="text-align: center;">_____ /Грушина Н.С./</p>	<p>Билет к дифференцированному зачету (комплексный) № 1 МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента УП.03.01 Учебная практика <small>название</small></p> <p>Специальность: <u>43.02.15</u> <u>Поварское и кондитерское дело</u></p>	<p style="text-align: center;">УТВЕРЖДАЮ: Начальник отдела СПО</p> <p style="text-align: center;">_____ /Марковская С.А./</p>
--	--	---

Билеты к экзамену по профессиональному модулю

БИЛЕТ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ № 1

Рассмотрено на заседании ПЦК

«Утверждаю» Начальник ОСПО

«__» _____ 20____ г.

Протокол № __

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

Группа/Курс _____ курс

Форма обучения **Очная**

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Инструкция:

Экзамен по профессиональному модулю проводится подгруппами по 8-14 человек (не более 2 подгрупп) в кулинарном цехе колледжа.

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами; технологическим оборудованием и производственным инвентарем; исходным продуктовым сырьем (основным и дополнительным). Задайте вопросы (при необходимости).

В ходе выполнения задания обязательным требованием является соблюдение правил санитарии и гигиены.

Максимальное время выполнения задания: 180 мин.

Задание:

1. Подготовьте основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления профитролейс птиц.
2. Выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда
3. Приготовьте и оформите подачу блюда «Террин из рыбы».
4. Проведите бракераж готовой кулинарной продукции.
5. Составьте меню с указанием выхода порции.

Председатель ПЦК _____

Грушина Н.С.

Согласовано с работодателем _____ Ф.И.О. должность работодателя

