Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 09.10.2025 15:14:51
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe82[illegible]

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ
Начальник отдела СПО

_____ /С.А. Марковская
подпись Инициалы и Фамилия
«14» января 2025 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

образовательной программы среднего профессионального образования - подготовки специалистов среднего звена

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Образовательная база подготовки: основное общее образование

Форма обучения: очная

2025

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: Федченко Н.Н.., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова
(место работы, занимаемая должность, фамилия, инициалы)

Одобрено на заседании предметно - цикловой комиссии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 6 от «14» января 2025 года

Председатель предметно-цикловой комиссии _____ /Н.С. Грушина
подпись

Паспорт комплекта оценочных средств по профессиональному модулю

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

Таблица. Матрица компетенций и дидактических единиц по темам профессионального модуля

Контролируемые разделы, темы	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
		Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
			Вид	Количество
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 1.1. Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции сложного приготовления	ОК 1-7, ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7		Вопросы для устного опроса	3
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	ОК 1-7, ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7		Вопросы для устного опроса	6
Тема 1.3 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления соусов и гарниров к холодным блюдам	ОК 1-7, ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7	12	Вопросы для устного опроса	1
Тема 1.4. Организация процесса прнготовления соусов и гарниров для холодных блюд и закусок	ОК 1-7, ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7		Вопросы для устного опроса	13
Тема 1.5. Адаптация, разработка рецептур холодных блюд, кулинарных	ОК 1-7, ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7		Вопросы для устного опроса	7

изделий и закусок сложного ассортимента				
Тема 1.6. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента	ОК 1-7, ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7		Вопросы для устного опроса	3
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	ОК 1-7, ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7	13	Вопросы для устного опроса	6
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из овощей сложного ассортимента	ОК 1-7, ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7	24	Вопросы для устного опроса	3
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	ОК 1-7, ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7		Вопросы для устного опроса	11
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	ОК 1-7, ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7	21	Вопросы для устного опроса	10
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации канапе и бутербрдов	ОК 1-7, ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7	20	Вопросы для устного опроса	7

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

Таблица. Формы и методы контроля

Элемент профессионального модуля	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**Экзамен по профессиональному модулю**	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 1-7, ОК 9 З1, З2, З5, З6, З7, З8 У1, У 2, У 3, У4
Тема 1.1. Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции сложного приготовления	Устный опрос Тестирование	ОК 1-7, ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Устный опрос Тестирование	ОК 1-7, ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7		
Тема 1.3 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления соусов и гарниров к холодным блюдам	Устный опрос Выполнение лабораторных работ Тестирование	ОК 1-7, ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7		
Тема 1.4. Организация процесса прнготовления соусов и гарниров для холодных блюд и закусок	Устный опрос Выполнение практических и лабораторных работ Тестирование	ОК 1-7, ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7		
Тема 1.5. Адаптация, разработка рецептур холодных	Устный опрос, Выполнение практических	ОК 1-7, ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7		

блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	работ Тестирование		**Экзамен по профессиональному модулю**	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 1-7, ОК 9 З1, З2, З3 , З4, З5, З6, З8 У 2, У 3, У4, У5, У6, У7
Тема 1.6. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента	Устный опрос, Кейс-задача Выполнение лабораторных работ Тестирование	ОК 1-7, ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7		
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Устный опрос Выполнение практических и лабораторных работ Тестирование	ОК 1-7, ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7		
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из овощей сложного ассортимента	Устный опрос Выполнение практических и лабораторных работ Тестирование	ОК 1-7, ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7		
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Устный опрос Выполнение практических и лабораторных работ Тестирование	ОК 1-7, ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7		
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Устный опрос Выполнение практических и лабораторных работ Тестирование	ОК 1-7, ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7		
Тема 2.5 Приготовление,	Устный опрос, Кейс-задача,	ОК 1-7, ОК 9		

подготовка к реализации канапе и бутербрдов	Деловая игра Выполнение практических и лабораторных работ Тестирование	ПК 3.1 - ПК 3.7		

Оценка освоения междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный модуль

МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
код и наименование междисциплинарного курса

Вопросы для собеседования

Тема 1.1. Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции сложного приготовления

1. Перечислите ассортимент холодной кулинарной продукции сложного приготовления
2. Каковы актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления
3. Какие блюда соответствуют различным типам предприятий.

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

1.Перечислите основные принципы приготовления холодной кулинарной продукции
2. Назовите требования к реализации готовых изделий
3. Назовите цели и состав бракеражной комиссии
4.Назовите сроки реализации готовых блюд.
5Укажите санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к нереализованной продукции
6.Кем и как проводится бракераж готовых блюд на предприятиях общественного питания.

Тема 1.3 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления соусов и гарниров к холодным блюдам

1 .Какое оборудование можно использовать для приготовления соус майонез

Тема 1.4. Организация процесса приготовления соусов и гарниров для холодных блюд и закусок

1.Классификация холодных соусов и заправок сложного ассортимента
2.ассортимент холодных соусов и заправок сложного ассортимента
3.требования к качеству холодных соусов и заправок сложного ассортимента
4.пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента
5. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов для холодных соусов и заправок сложного ассортимента
6.Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.
7.Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла,
8. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи уксуса,
9. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи горчичного порошка,
10. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи майонеза.
11.Какие гарниры используются для подачи холодных блюд
12. Способы варки овощей для холодных гарниров
13. Формы нарезки овощей для гарниров.

Тема 1.5. Адаптация, разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

1. Что такое адаптация рецептур
2. Адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов и изменения выхода полуфабрикатов

3. Порядок отработки рецептур и технологии фирменных и новых изделий.
4. Что указывают при составлении проекта рецептуры на новое фирменное блюд
5. В чем разница между ТК и ТТК
6. Правила оформления ТТК
7. Что учитывают в процессе создания ТК

Тема 1.6. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента
1.Процесс приготовления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок
2.Безопасность, контроля качества при приготовлении и реализации холодных блюд и закусок
3.Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции и организация рабочего места.

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

Темы докладов (эссе, рефератов, сообщений)
1. Современный ассортимент канапе
2. Современный ассортимент холодных блюд из рыбы
3. Современный ассортимент холодных блюд из мяса

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

Комплект тестов

Тема 1.3 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления соусов и гарниров к холодным блюдам

1. **На основе майонеза с добавлением соленых огурцов готовят соус:**
1. тар-тар 2. Польский 3. Коктейльный 4. сухарный
2 К сложным холодным соусам относятся:
1. майонез, винегрет, тар-тар
2. голландский, маринад овощной, соевый соус
3. мадера, польский, соус хрен

4. майонез, сметанный, молочной

3. Эту древнюю приправу получают из ферментированных соевых бобов, которые смешаны с жареной пшеницей.

1.-соус коричневый 2. – соус соевый 3.- соус пикантный 4.-соус табаско

4.На приготовление 1 кг соуса майонез необходимо растительного масла

1. 0,5-1 кг
2. 0,1-0,2 кг
3. 0,2-0,25 кг
4. 0,37-0,75 кг

5. Укажите, какой соус можно готовить на основе белого:

1. Соус хрен
2. Соус винегрет
3. Соус майонез
4. Соус маринад

6.Установить последовательность приготовления соуса майонез:

1. Эмульгировать
2. Соединить желтки с горчицей
3. Добавить уксус
4. Добавить специи
5. Добавить масло

7**.Какой соус имеет однородную консистенцию:**

1. Провансаль
2. Тар-тар
3. Шарон
4. Цезарь

8**. Что является жидкой основой для соуса винегрет:**

1. бульон
2. масло растительное
3. уксус
4. майонез

9. Укажите, производным какого соуса является соус равигот:

1. молочного
2. майонез
3. салатной заправки
4. сметанного

10. Какие продукты входят в состав соуса цезаря классического?

1. растительного масла, сырых яичных желтков, горчицы дижжонской, анчоусы, соус чили.
2.растительного масла, яйца, горчицы дижжонской, анчоусы, соус чили.
3. растительного масла, сырых яичных желтков, горчицы, анчоусы, соус чили.
4.растительного масла, сырых яичных желтков, горчицы дижжонской, соус чили.

11. Какой соус готовят в трех вариантах?

1.Майонез 2. Хрен 3.Горчица 4.Масло зеленое

12. У каких соусов основой является сливочное масло?

1.Раковое, селедочное
2.Селедочное, шарон
3.Тар-тар, килечноое
4.Шарон, тар-тар

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Тестирование	Глубокое знание	Хорошее понимание	Плохое понима-	Обучающийся

	темы, 91-100% правильно выполненных заданий	темы, 90-71% правильно выполненных заданий	ние темы, 70-51% правильно выполненных заданий	не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

Комплект задач

Задача 1

Адаптировать ТК для соуса «Маринад овощной со свеклой», в апреле месяце, с выходом соуса 70 гр., для 20 порций.

Задача 2

Адаптировать ТК для «Заправки горчичной», по 3 колонке, к 60 порциям салата из капусты.

Задача 3

Адаптировать ТК для «Соуса майонез», по 2 колонке, для 70 порций салата «Столичного».

Задача 4

Адаптировать ТК для «Соуса горчица», с выходом 20 гр., для 45 порций заливного из птицы, если в наличии имеется 6% уксус.

Задача 7

Адаптировать ТК для соуса «Маринад овощной», в апреле месяце, с выходом соуса 50 гр., для 30 порций.

Задача 8

Адаптировать ТК на 100 порций салата рыбного, если используется амур неразделанный, по 2 колонке Сборника рецептур.

Задача 9

Адаптировать ТК на 10 порций салата мясного, по 1 колонке Сборника рецептур, если в наличии говядина 2 категории.

Задача 10

Адаптировать ТК на 50 порций салата «Столичного», если в наличии куры полупотрошенные, 2 категории, в апреле месяце.

Задача 11

Адаптировать ТК на 20 порций винегрета овощного, в ноябре месяце.

Задача 12

Адаптировать ТК на 70 порций винегрета мясного, если в наличии говядина 2 категории, по 2 колонке Сборника рецептур.

Задача 13

Адаптировать ТК на 10 порций салата рыбного деликатесного, если используется судак неразделанный мелкий, по 2 колонке Сборника рецептур.

Задача 14

Адаптировать ТК на 20 порций салата «Мясного», по 2 колонке Сборника рецептур, если в наличии говядина 2 категории.

Задача 15

Адаптировать ТК для приготовления 15 порций блюда «Язык заливной с гарниром», январь месяц, язык говяжий, охлажденный.

Задача 16

Адаптировать ТК для приготовления 65 порций блюда «Заливное из птицы», февраль месяц, куры потрашенные, 1 категории.

Задача 17

Адаптировать ТК для приготовления 105 порций блюда «Паштет из птицы в тесте» с выходом 1 порции 150 гр, куры, полупотрошенные, 1 категории.

Задача 18

Адаптировать ТК для приготовления 25 порций блюда «Студень из говядины» с выходом порции 130 гр, говядина 2 категории.

Задача 19

Адаптировать ТК на 100 порций, судака под маринадом, по 2 колонке Сборника рецептур, если используется судак мелких размеров, неразделанный. Адаптировать ТК на гарнир и соус (по Вашему выбору), на сегодняшнее число.

Задача 20

Адаптировать ТК на 50 порций рыбы отварной с гарниром (холодное блюдо), по 1 колонке Сборника рецептур, если в наличии амур неразделанный Адаптировать ТК на соус и гарнир, к данному блюду (по Вашему выбору), на сегодняшнее число.

Задача 21

Адаптировать ТК на 60 судака заливного, по 2 колонке Сборника рецептур, если в наличии судак неразделанный мелкий. Адаптировать ТК на соус и гарнир, к данному блюду (по Вашему выбору), на сегодняшнее число.

Задача 22

Адаптировать ТК на 10 порций, судака отварного, по 2 колонке Сборника рецептур, если используется судак мелких размеров, неразделанный. Адаптировать ТК на гарнир и соус (по Вашему выбору), на сегодняшнее число.

Задача 23

Адаптировать ТК на 60 порций рыбы отварной с гарниром (холодное блюдо), по 1 колонке Сборника рецептур, если в наличии хек неразделанный. Адаптировать ТК на соус и гарнир, к данному блюду (по Вашему выбору), октябрь меся

Задача 24

Адаптировать ТК на 10 форели заливной, по 2 колонке Сборника рецептур, если в наличии форель неразделанная средних размеров. Адаптировать ТК на соус и гарнир, к данному блюду (по Вашему выбору), сентябрь месяц.

Задача 25

Адаптировать ТК на 15 порций, форели под маринадом, по 2 колонке Сборника рецептур, если используется форель средних размеров, неразделанная Адаптировать ТК на гарнир и соус (по Вашему выбору), декабрь месяц..

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

Кейс-задача

Задания:

Тема	**Задания:**
Разработка ассортимента холодных блюд, с учетом форм обслуживания	1.Разработка ассортимента холодных блюд для кейтеринга 2. Разработка ассортимента холодных блюд на вынос
Разработка ассортимента холодных закусок с учетом типа предприятия	1 Разработка ассортимента холодных блюд для общедоступной столовой 2 Разработка ассортимента холодных блюд для студенческой столовой 3.Разработка ассортимента холодных блюд для кафе-кондитерской 4.Разработка ассортимента холодных блюд ресторана

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Кейс-задача	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

МДК

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

код и наименование междисциплинарного курса

Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента
1.Классификация салатов сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов для салатов.
3. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.
4.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.
5.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).
6.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос.

Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из овощей сложного ассортимента
1.Классификация холодных блюд из овощей сложного ассортимента.
2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из овощей
3. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из овощей.

Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
1.Классификация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы.
3.Правила подбора гарниров и соусов к холодным блюдам из рыбы.
4.Правила выбора дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы.
5. Методы приготовления рыба заливная (целиком и порционными кусками);
6.Методы приготовления рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками);
7.Методы приготовления рулетики из рыбы,
*8.*Методы приготовления *карпаччо (из рыбы);*
9.Правила сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
10.Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы
11.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из для отпуска на вынос.

Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

1.Классификация холодных блюд из мяса.
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса.
3.Правила подбора гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из мяса сложного ассортимента.
4.Правила выбора дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса сложного ассортимента
5.Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса сложного ассортимента.
6.Методы приготовления холодных блюд из мяса *баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках,*
7. Методы приготовления холодных блюд из мяса *поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром,*
8. Методы приготовления холодных блюд из мяса *рулетики из мяса, карпаччо из мяса,*
9.Правила оформления и отпуска холодных 6блюд из мяса сложного ассортимента.
10. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса для отпуска на вынос.

Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации канапе и бутербрдов
1.Классификация канапе.
2.Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе и бутербродов.
3.Ассортимент и приготовление хлебных основ для канапе.
4.Ассортимент и правила подбора соусов для приготовления канапе.
5.Актуальные направления в приготовлении канапе.
6.Современные методы приготовления *овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками;*
7..Современные методы приготовления *фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд),.*

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

Комплект тестов

Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

1. На предприятиях питания салаты, винегреты хранят в заправленном виде не более:
А. 6 часов Б. 3 часа В. 1 час Г. 0,5 часа
2. Овощи для винегрета нарезают:
А. дольками, кружочками;
Б. ломтиками и кубиками;
В. брусочками, дольками
Г. кружочками, кубиками
3. Салаты-коктейли заправляют соусами и заправками
А как только нарезали овощи;
Б посетитель заправляет сам;
В перед подачей,
Г. заправку подают отдельно

4. На салат-коктейль рыбный филе:
А. жарят; Б. варят; В. припускают, Г. тушат
5. Рецепт: сырую морковь, сельдерей, свежие огурцы и яблоки шинкуют соломкой. Помидоры нарезают дольками, все овощи перемешивают, добавляют сметану, сахарную пудру, соль, лимонный сок, укладывают горкой, украшают продуктами, входящими в салат. Как называется этот салат?
А. летний Б. витаминный В. Столичный Г. овощной
6. **Для чего морковь и свеклу для салатов варят в кожуре?**
А**.** для уменьшения потерь растворимых ве -ществ
Б. для уменьшения потерь красящих веществ
В**.** для уменьшения потерь полисахаридов
Г. для уменьшения потерь в массе
7. **Почему не рекомендуется хранить долго салаты из паст и круп?**
А. продолжать впитывать жидкость из заправки и могут быстро намокнуть.
Б. могут потемнеть, если их смешать с кислотой заранее
В. салат приобретет несвойственный вкус
Г. макароны и крупы «дубеют»
8. **Как делятся салаты по температуре подачи?**
А.- холодные, горячие.
Б. - холодные, теплые.
В.- теплые, комбинированные
Г. - горячие, холодные
9**. Максимальный срок реализации салатов из вареных овощей?**
А- 45 минут Б. -30 минут В.- 15 минут Г.- 10 минут
10. **Определите процесс обработки овощей и технологии приготовления салата по традиционной схеме.**
1.мойка овощей 5.охлаждение овощей
2. нарезание 6. смешивание составных частей
3.варка овощей 7. заправка
4.очистка овощей 8. подача
11**. Укажите, с какими продуктами в салатах йогурт хорошо сочетается?**
А.- с овощами и травками
Б. - с горчицей и молотым перцем
В.- с вяленым мясом и зеленым сыром
Г.- с рыбой и птицей
12. **Какие салаты принято считать закуской?**
А.- холодные Б. – теплые В.- горячие Г.- слоеные
13.Чем заправляют теплые салаты?
А- соусами на основе йогурта
Б. - соусами на основе сметаны
В.- соусами на основе майонеза
Г.- соусами на основе растительных масел

Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из овощей сложного ассортимента
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

1.**Что делают с желатином перед приготовлением?**
а) просеивают б) промывают в) замачивают г) вымачивают
2. Укажите ассортимент рыбных гастрономических продуктов:
а) икра красная, сёмга м/с, лосось м/с

б) сёмга соленая, лосось м/с, треска жаренная
в) осетрина отварная, сом жареный, кета солёная
г) форель копчёная, сёмга соленая, икра кабачковая
3.**В чем замачивается хлеб для сельди рубленой?**
а) молоке б) уксусе в) кефире г) бульоне
4. **Температура подачи холодных блюд и закусок:**
а) 5-6 °С б)10-12 °С в) 8-10 °С г) 15-20 °С
5. **Для приготовлении рыбы заливной, рыбу**:
а) тушат б) жарят в) запекают г) варят
6. Ингредиенты для приготовления рыбы заливной:
а) рыба, бульон, желатин
б) агар-агар, сметана, рыба
в) желатин, вода, рыба
г) крахмал, рыба, молоко.
7. **Ингредиенты для приготовления желе рыбного:**
а) желатин, бульон, яйца
б) бульон, лук, агар-агар
в) бульон, желатин, специи
г) крахмал, бульон, специи
8. **Чтобы заливное освободить от формы следует:**
а) нагреть на плите
б) охладить
в) опустить в кипяток на 3 секунды
г) опустить в кипяток на 3 минуты
9.Холодные блюда и закуски подают...
а) в начале приема пищи
б) после горячих блюд
в) после первых блюд (супов)
г) перед есертами
10.**Чем отличается холодные блюда от закусок?**
а) наличием гарнира и массой выхода
б) массой выхода и наличием соуса
в) присутствием пряной зелени и соуса
г) наличием гарнира и соуса
11. Холодные блюда подают выходом:
а) 25-100 г б) 100-150 г в) 150-250 г г) 250-400 г
12.Для чего используют оттяжку?
а) для осветления бульона
б) для улучшения цвета
в) для придания вкуса
г) для удаления жира
13.**Раков можно варить в...**
а) пиве б) квасе в) кипящей воде г) все вышеперечисленное
14.**С чем подают рыбу заливную?**
а) майонез б) соус красный в) соус хрен г) соус белый
15**. Какой соус может быть использованы для холодных закусок**:
а) Соус польский б) Соус голандский в) Соус шарон г) Соус белый
16.**Устрицы употребляют:**
а)жаренные; б)варенные; в)в сыром виде; г) запеченные
17.**Сельдь с высоким содержанием соли можно вымочить в:**
а).в настое чая, б) в тёплой воде в).в уксусе г) в бульоне
18. Подберите ингредиенты для приготовления овощное ассорти:

а) помидоры свежие, огурец свежий, кабачки маринованные
б) картофель отварной, баклажан жаренный, кабачки маринованные
в) помидоры соленые, капуста квашенная, морковь отварная
г) огурцы соленые, лук репчатый, помидор свежий

19.**Рыбу заливную можно готовить:**

а) 1 способом; б) 2-мя способами; в) 3-мя способами; г) 4-мя способами

20. Нормы гарнира для холодных блюд и закусок:

а) 50,75.100 б) 25,35,45 в) 100,125,150 г) все выше перечисленное

21. Какие сложные холодные блюда не разрешено готовить в летний период года:

а) маринованные б) заливные в) рулеты г) фаршированные

22.Икру из кабачков или баклажанов отпускают:

а) поливают майонезом;

б) поливают красным вином;

в) посыпают зеленью;

г) полив растительным маслом

23. **Укажите правильно, какой фрукт добавляют при приготовлении сельди рубленной?**

а) – яблоко б) – груша в) – апельсин г) - лимон

24.Нормв соуса для холодных блюд и закусок

а) 25,30,50 б) 55,65,75 в) 100,125,150 г) все выше перечисленное

Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

1.Укажите ассортимент мясных гастрономических продуктов

а) колбаса, пельмени, окорок сырокопчёный
б) ветчина, говядина отварная, буженина
в) колбаса, ветчина, сосиски
г) сосиски, сардельки, хинкали

2. **В паштет из дичи входит:**

а) печень; б) сердце; в) почки; г) язык

3. Срок реализации отварного мяса для холодных блюд:

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

4. **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, мусс из птицы

5.Правила варки мяса для холодных блюд:

а) закладывают в горячую воду, варят при 105 °С при открытой крышке;
б) кладут в горячую воду и быстро доводят до кипения — варят при 100 °С;
в) кладут в горячую воду — снимают пену, варят при 97-98 °С.
г) кладут в горячую воду и варят при температуре 75 градусов

6. Ингредиенты для приготовления птицы заливной:

а) птица, бульон, желатин
б) агар-агар, сметана, птица
в) желатин, вода, птица
г) крахмал, птица, молоко.

7.Холодные блюда из птицы подразделяются на:

а) отварные, жаренные, запеченные, припущенные
б) рулеты, паштеты, салаты, бутерброды
в) закуски , блюда
г) заливные, отварные, жаренные, рулеты

8. **Для холодных блюд используют**:

а) гусей, б) уток в) индеек г) старых кур
9. **Для холодных блюд используют субпродукты**:
а) печень, мозги б) язык, почки в) язык, печень г) почки, мозги
10. **Для приготовления этого холодного блюда используют головы и ноги:**
а) салат б) студень в) заливное г) паштет
11. **Чтобы заливное освободить от формы следует:**
а) нагреть
б) перевернуть и постучать
в) опустить в горячую воду
г) достать ножом
12.**Холодные закуски из баранины готовят редко, так как...**
а) они не сочетаются с соусами
б) жир баранины имеет высокую температуру плавления
в) жесткое мясо
г) долго готовиться
13. Под каким углом нарезают язык отварной для заливного:
а) 90 б) 45 в) 30 г) 25
14.Мясо для холодных блюд нарезают:
а) один кусочек на порцию,
б) 2,3 кусочка на порцию
в) 5,6 кусочков на порцию
г) все выше перечисленное
15. **Как охлаждают вареное мясо для холодных закусок?**
а) в бульоне
б) в подсоленной кипяченой воде
в) обдают холодной кипяченой водой
г) без бульона
16. **Ингредиенты для приготовления желе мясного:**
а) желатин, бульон, яйца
б) бульон, лук, агар-агар
в) бульон, желатин, специи
г) крахмал, бульон, специи
17.**Мясо заливное можно готовить:**
а) в силиконовой форме,
б) в металлической,
в) в гастроемкости,
г) все выше перечисленное,
18 С чем можно отпустить паштет:
а) с маслом б) с черным хлебом в) с яйцом г) все выше перечисленное
19.При варке говядины, для холодных блюд использую следующие части туши:
а) верхний внутренний куски тазобедренной част
б) толстый и тонкий край длинной мышцы спины
в) боковой и наружный куски тазобедренной части
г) вырезка и покромка
20. **Для приготовлении заливного из мяса, его**:
а) тушат б) жарят в) запекают г) варят
21.Как хранят готовое отварное мясо для холодных блюд
а) охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 ч;
б) заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите, не более 3 ч;
в) отпускают сразу же после нарезки на порции.
г) хранят без бульона.

Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации канапе и бутербродов

1.Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее, чем за...
1. 20 - 25 минут до реализации и хранят в холодильном шкафу
2.15 - 20 минут до реализации и хранят в холодильном шкафу
3.30 - 40 минут до реализации и хранят в холодильном шкафу
4.40 - 50 минут до реализации и хранят в холодильном шкафу
2.Закрытые бутерброды называют...
3.При приготовлении бутербродов необходимо учитывать сочетание продуктов по...
1.цвету 2.питательной ценности 3.вкусовым качествам 4.все вышеперечисленное
4.Продукты, предназначенные для бутербродов нарезают за ...
1. 30-40 мин 2. 10-20 мин 3. 50-60 мин 4. значения не имеет
5.Закусочные бутерброды называют …….
6.Волованы готовят из теста:
1.бисквитного 2.песочного 3.слоёного 4.заварного
7.Оптимальная толщина хлеба на бутерброд:
1. 0,7 - 1 см 2. 1–2 см 3. 2-2,5 см 4. 2,5-3,0 см
8.Для бутербродов продукты нарезают:
1. Ломтиками 2. Дольками 3. Кубиками 4.Соломкой
9.В сложном бутерброде (ассорти) должно быть не менее… компонентов
1. **2**
2. 3
3. 4
4. 5

10.Основой канапе может служить:
1. хлебе 2.слоеного теста, 3.крекер 4. все выше перечисленное
11.Подобрать ингредиенты для канапе с ржаным хлебом:
1.масло, огурец, сыр, помидор
2. ветчина, помидор, свежий огурец, лимон
3. сельдь, лук, соленый огурец, яйцо
4. масло сыр, виноград, маслина
12.Канапе это:
1.блюдо 2. Закуска 3. Перекус 4. десерт
13.Бутерброды подразделяются на:
1. сложные, жидкие, открытые
2. простые, холодные, сладкие
3. закусочные, острые, открытые
4. простые, закрытые, закусочные
14.Основой канапе служит:
1. хлеб, багет, лаваш
2. мясо, капуста, хлеб
3. хлеб, багет, гренки
4. гренки, картофель, мясо
15.Срок реализации канапе:
1. 6 часов 2. 12 часов 3. 18 часов 4. 30 минут
16.К закусочным бутербродам относятся:
1. Хотдоги 2. Сэндвичи 3. Канапе 4.Шаурма
17.Пикантные профитроли готовят из теста:
1. заварного 2. Песочного 3. Бисквитного 4. слоеного
18.К простым бутербродам относится бутерброд, который имеет:
1. один вид продукта на хлебе
2. два вида продукта на хлебе
3. два и более вида продуктов на хлебе
4.не важно скотько
19.Толщина хлеба на закусочный бутерброд:
1.0,5 см 2. 0,7 см 3. 1 см 4. 1,3 см

20.Температура канапе:
1. 5-6 °С 2.10-12 °С 3. 8-10 °С 4. 15-20 °С

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

Комплект задач

Задача 8

Составить технологическую карту на 100 порций салата рыбного, если используется амур неразделанный, по 2 колонке Сборника рецептур.

Задача 9

Составьте технологическую карту на 10 порций салата мясного, по 1 колонке Сборника рецептур, если в наличии говядина 2 категории.

Задача 10

Составьте технологическую карту на 50 порций салата «Столичного», если в наличии куры полупотрошенные, 2 категории, в апреле месяце.

Задача 11

Составьте технологическую карту на 20 порций винегрета овощного, в ноябре месяце.

Задача 12

Составить технологическую карту на 70 порций винегрета мясного, если в наличии говядина 2 категории, по 2 колонке Сборника рецептур.

Задача 13

Составить технологическую карту на 10 порций салата рыбного деликатесного, если используется судак неразделанный мелкий, по 2 колонке Сборника рецептур.

Задача 14

Составьте технологическую карту на 20 порций салата «Мясного», по 2 колонке Сборника рецептур, если в наличии говядина 2 категории.

Задача 15

Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Язык заливной с гарниром», январь месяц, язык говяжий, охлажденный.

Задача 16

Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 65 порций блюда «Заливное из птицы», февраль месяц, куры потрашенные, 1 категории.

Задача 17

Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 105 порций блюда «Паштет из птицы в тесте» с выходом 1 порции 150 гр, куры, полупотрошенные, 1 категории.

Задача 18

Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень из говядины» с выходом порции 130 гр, говядина 2 категории.

Задача 19

Составить технологическую карту на 100 порций, судака под маринадом, по 2 колонке Сборника рецептур, если используется судак мелких размеров, неразделанный. Составить технологические карты на гарнир и соус (по Вашему выбору), на сегодняшнее число.

Задача 20

Составьте технологическую карту на 50 порций рыбы отварной с гарниром (холодное блюдо), по 1 колонке Сборника рецептур, если в наличии амур неразделанный. Составить технологические карты на соус и гарнир, к данному блюду (по Вашему выбору), на сегодняшнее число.

Задача 21

Составить технологическую карту на 60 судака заливного, по 2 колонке Сборника рецептур, если в наличии судак неразделанный мелкий. Составить технологические карты на соус и гарнир, к данному блюду (по Вашему выбору), на сегодняшнее число.

Задача 22

Составить технологическую карту на 10 порций, судака отварного, по 2 колонке Сборника рецептур, если используется судак мелких размеров, неразделанный. Составить технологические карты на гарнир и соус (по Вашему выбору), на сегодняшнее число.

Задача 23

Составьте технологическую карту на 60 порций рыбы отварной с гарниром (холодное блюдо), по 1 колонке Сборника рецептур, если в наличии хек неразделанный. Составить технологические карты на соус и гарнир, к данному блюду (по Вашему выбору), октябрь меся

Задача 24

Составить технологическую карту на 10 форели заливной, по 2 колонке Сборника рецептур, если в наличии форель неразделанная средних размеров. Составить технологические карты на соус и гарнир, к данному блюду (по Вашему выбору), сентябрь месяц.

Задача 25

Составить технологическую карту на 15 порций, форели под маринадом, по 2 колонке Сборника рецептур, если используется форель средних размеров, неразделанная. Составить технологические карты на гарнир и соус (по Вашему выбору), декабрь месяц..

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

Комплект разноуровневых задач (заданий)

1. Задачи репродуктивного уровня:

Задача (задание) 1 Подобрать виды посуды для индивидуальной подачи холодных блюд и закусок

Задача (задание) 2 .Разработать ассортимент холодных блюд для банкетной подачи

2. Задачи реконструктивного уровня:

Задача (задание) 1 Разработать новое (фирменное) холодное блюдо. Составить ТК на него.

3. Задачи творческого уровня

Задача (задание) 1 Подобрать варианты оформления холодных блюд

Задача (задание) 2 Подобрать варианты оформления банкетных холодных блюд

Форма текущего	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетвори-	неудовлетво-

контроля			тельно	рительно
Разно-уровневые задачи	ответ обучающегося полный и правильный на основании изученного материала, изложен в определенной логической последовательности, научным языком; Задача решена верно, приведено полное правильное решение, включающее правильный ответ и полное верное объяснение с указанием применяемых формул, законов, правил. ответ самостоятельный;	ответ обучающегося полный и правильный на основании изученного материала; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя; решение задачи вызвало небольшие затруднения; ответ получен, решение в целом верное, но либо недостаточно обоснованное, либо содержит вычислительные погрешности, в результате которых ответ может быть неверным. потребовалась помощь преподавателя;	ответ обучающегося полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный; задача решена, но допущены ошибки в вычислениях, единицах измерений, обучающийся выполняет практическое задание с небольшой помощью преподавателя;	выявлены недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом, решение не соответствует ни одному из критериев, перечисленных выше.

Комплект оценочных средств по формам промежуточного контроля МДК

МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
код и наименование междисциплинарного курса

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: рекомендуется дифференцированный зачет проводить письменно, в виде задания.

Перечень рекомендуемых вопросов, для подготовки к дифференцированному зачету
1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.

2.Международные термины, понятия в области приготовления холодной кулинарной продукции.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания).
4. Основные принципы приготовления холодной кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов.
5.Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.
6.Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество холодной кулинарной продукции.
7 Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции. Характеристика этапов.
8 Организация хранения готовой холодной кулинарной продукции: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения.
9.Органолептическая оценка качества готовой холодной кулинарной продукции.
10.Подготовка к реализации готовой холодной кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.
11. Правила сервировки стола для различных видов холодной кулинарной продукции.
12. Выбор посуды для отпуска готовой холодной кулинарной продукции.
13. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос.
14.Организация рабочих мест по приготовлению холодных соусов.
15.Организация рабочих мест по приготовлению гарниров к холодным блюдам.
16 Холодные соусы на масле.
17. Холодные соусы на уксусе.
18. Масляные смеси.
19. Современные холодные соусы.
20. Гарниры к холодным блюдам. Понятие простых и сложных гарниров.
21. Оформление холодных блюд и закусок.
22. Правила разработки, оформления актов проработки на новые холодные.
23. Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.
24. Правила разработки, оформления ТК и ТТК, на холодные блюда и закуски.
25. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.

Форма примерного билета для проведения экзамена/зачета/ дифференцированного зачета

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Отдел среднего профессионального образования

Рассмотрено предметно-цикловой комиссией специальности Поварское и кондитерское дело наименование комиссии	**Билет к дифференцированному зачету № 1**	**УТВЕРЖДАЮ:**

Протокол № __ от «__»___.202_ г.	Дисциплина МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента код и наименование дисциплины	Начальник отдела СПО _____С.А. Марковская (подпись)
Председатель ПЦК _____/Н.С.Грушина/ (подпись) (расшифровка подписи)	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело код и наименование специальности	

1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.

2. Холодные соусы на уксусе.

Ведущий преподаватель _____ _____
(подпись) (расшифровка подписи)

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

Комплект оценочных средств по формам промежуточного контроля МДК

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

Методические указания по проведению экзамена

Место проведения: учебная аудитория.
Условия проведения: каждый студент должен работать индивидуально.
Использование вспомогательной литературы и подсказок не допускается. Для решения задачи используется Сборник рецептур.
Порядок проведения: рекомендуется экзамена в виде задания.

Перечень рекомендуемых вопросов, для подготовки к экзамену

1. Современные требования к приготовлению и подаче холодных блюд и закусок.
2. Соус майонез: Технологический процесс приготовления, технологическое использование, ассортимент, требования к качеству
3. Масляные смеси: Технологический процесс приготовления, технологическое использование, ассортимент, требования к качеству

4. Соусы на уксусе: Технологический процесс приготовления, технологическое использование, ассортимент, требования к качеству.
5. Современные соусы на основе молочных продуктов.. Технологический процесс приготовления, ассортимент, требования к качеству.
6. Современные соусы на основе овощных продуктов. Технологический процесс приготовления, ассортимент, требования к качеству.
7. Холодные блюда из овощей: Технологический процесс приготовления, подача, ассортимент, требования к качеству
8. Холодные блюда из фаршированных овощей: Технологический процесс приготовления, подача, ассортимент, требования к качеству.
9. Салаты: Технологический процесс приготовления, подача, ассортимент, требования к качеству
10. Винегреты: Технологический процесс приготовления, подача, ассортимент, требования к качеству
11. Холодные закуски из яиц и сыра: Технологический процесс приготовления, подача, ассортимент, требования к качеству.
12. Холодные блюда из рыбы: Технологический процесс приготовления, подача, ассортимент, требования к качеству.
13. Закуски из рыбной гастрономии: Технологический процесс приготовления, подача, ассортимент, требования к качеству
14. Закуски из сельди: Технологический процесс приготовления, подача, ассортимент, требования к качеству
15. Холодные блюда из мяса: Технологический процесс приготовления, подача, ассортимент, требования к качеству.
16. Закуски из мясной гастрономии: Технологический процесс приготовления, подача, ассортимент, требования к качеству.
17. Паштеты : Технологический процесс приготовления, подача, ассортимент, требования к качеству.
18. Холодные блюда из птицы Технологический процесс приготовления, подача, ассортимент, требования к качеству.
19. Заливные: Технологический процесс приготовления, подача, ассортимент, требования к качеству.
20. Бутерброды и канапе. Классификация, технологический процесс приготовления, подача, ассортимент, требования к качеству.

Форма примерного билета для проведения экзамена/зачета/ дифференцированного зачета

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Отдел среднего профессионального образования

Рассмотрено предметно-цикловой комиссией специальности Поварское и кондитерское дело	**Билет к дифференцированному зачету № 1**	**УТВЕРЖДАЮ:**

наименование комиссии		
Протокол № __ от «__»___.202_ г.	Дисциплина МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента код и наименование дисциплины	Начальник отдела СПО _____С.А. Марковская (подпись)
Председатель ПЦК _____/Н.С.Грушина/ (подпись) (расшифровка подписи)	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело код и наименование специальности	

1.Винегреты: Технологический процесс приготовления, подача, ассортимент, требования к качеству

2.Паштеты : Технологический процесс приготовления, подача, ассортимент, требования к качеству.

3. Составить ТК на 50 порций салата мясного. Говядина поступила 2 категории. Месяц – февраль

Ведущий преподаватель _____ _____
(подпись) (расшифровка подписи)

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

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И 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
код и наименование профессионального модуля

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка:
1) профессиональных и общих компетенций;
2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности 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.

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 - ПК 3.7
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	ПК 3.1 - ПК 3.7
Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	ПК 3.1 - ПК 3.7
Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	ПК 3.1 - ПК 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 - ПК 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 - ПК 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 - ПК 3.7
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	ПК 3.1 - ПК 3.7
Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	ПК 3.1 - ПК 3.7
Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	ПК 3.1 - ПК 3.7
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рациональ-	ПК 3.1 - ПК 3.7

ного использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	ПК 3.1 - ПК 3.7
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	ПК 3.1 - ПК 3.7
Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	ПК 3.1 - ПК 3.7
Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 3.1 - ПК 3.7
Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	ПК 3.1 - ПК 3.7
Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	ПК 3.1 - ПК 3.7

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 - ПК 3.7
Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	ПК 3.1 - ПК 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 - ПК 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 - ПК 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 - ПК 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 - ПК 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 - ПК 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 - ПК 3.7
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	ПК 3.1 - ПК 3.7

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

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

	дневник с отчетной документацией по практике		рительно» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике	нил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»; · обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике

Комплект оценочных средств для экзамена по модулю

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», осуществляется на экзамене по профессиональному модулю. Условием допуска к экзамену по профессиональному модулю является положительная аттестация по МДК, учебной и производственной практики.

Экзамен по профессиональному модулю проводится в виде выполнения практических заданий. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене по профессиональному модулю 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.

Форма комплекта экзаменационных материалов

Состав

I. Паспорт.
II. Задание для экзаменующегося.
III. Пакет экзаменатора.
III а. Условия.
III б. Критерии оценки.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения 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

код и наименование профессионального модуля

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности

Оцениваемые компетенции:

Профессиональные компетенции:

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.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1-3.7

Вариант № _____

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Каждый студент работает индивидуально.
3. Задание выдаться за 1 день до экзамена
4. Составить технологические карты на две порции блюд по заданию с учетом имеющихся продуктов, кондиции и взаимозаменяемости сырья

3.Для подготовки к экзамену воспользуйтесь Сборником рецептур

Рекомендуемые вопросы для подготовки к экзамену 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

код и наименование профессионального модуля

Осуществить технологический процесс приготовления блюд:

1. Теплый салат с мясными продуктами
2. Теплый салат с рыбными продуктами
3. *Теплый салат с морепродуктами*
4. Валованы с мясным салатом
5. Тарталетки с мясным салатом
6. Салат-коктейль с мясными продуктами
7. Салат –коктейль с рыбными продуктами
8. Салат-коктейль с морепродуктами
9. *Икра грибная*
10. Рулетики из кабочков
11. Рулетики из баклажан

12. Овощные роллы
13. Сырные шарики
14. Сырные рулетики
15. Яйца фаршированные, в ассортименте
16. Рыба заливная порционная
17. Рыба фаршированная заливная
18. Рыба фаршированная
19. Рулет из рыбы
20. Рулетики из рыбы
21. Морепродукты заливные
22. Фаршированный кальмар
23. Сельдь рубленная
24. Сельдь рубленная с орехами
25. Рулетики из малосоленой рыбы
26. Заливное из мяса
27. Рулет из мяса заливной
28. Рулет из мяса
29. Галантин из птицы
30. Заливные рулетики из птицы
31. Филе из кур фаршированные, заливное
32. Паштет из печени
33. Паштет из птицы
34. Паштет с мясом
35. Паштет с грибами

ВАРИАНТ 1

Условия выполнения задания:

Задания выполняются в учебной лаборатории.

Для выполнения задания предусмотрены технологическое оборудование, посуда и инвентарь.

Инструкция:

-составить технологические карты на две порции данных блюд, с учетом имеющихся продуктов, кондиции и взаимозаменяемости сырья;

-осуществить подготовку рабочего места, подобрать инвентарь и посуду, для осуществления технологического процесса по приготовлению данных блюд;

-произвести технологический процесс обработки сырья, с учетом норм отходов, согласно Сборника рецептур;

- произвести приготовление полуфабрикатов, с учетом их технологического использования, норм выхода, согласно технологической карты;

- приготовить данных блюда, с соблюдением норм вложения, последовательности вложения, и соблюдением технологического процесса приготовления;

- произвести порционирование, оформление и отпуск приготовленных блюд, с учетом норм отпуска, согласно технологическим картам

Осуществить технологический процесс приготовления блюд:

1**.Рыба фаршированная заливная,**

Минимум два гарнира, один соус, на выбор студента. Соус должен быть сервирован на тарелке. Дополнительно можно подать соус в соуснике, более 25 гр. Масса блюда до 150 г. Подается две порции блюда.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

2**. Паштет с мясом**

Масса блюда до 150 г. Демонстрация одного из способов формовки. Оформление на усмотрение студента. Подается две порции блюда.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. Условия выполнения заданий

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменующихся: 15

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Всего на экзамен 3,5 часа.

Условия выполнения заданий

Требования охраны труда: охрана труда на рабочем месте повара

Оборудование: технологическое оборудование

Литература для экзаменующихся технологическая карта на блюдо

Дополнительная литература для экзаменатора Сборник рецептур

III б. Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля		
Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата
Задание № 1.	ПК 3.1 - ПК 3.7	Освоен/ не освоен
Задание № 2.	ПК 3.1 - ПК 3.7..	Освоен/ не освоен

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	Удовлетворительно	неудовлетворительно
Экзамен по модулю	***Оценка «отлично»*** выставляется в том случае, если студент: - правильно составил технологические карты, с учетом кондиции, взаимозаменяемости сырья, согласно Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, и ГОСТ Р 53105-2008; - оптимально подобрал посуду и инвентарь для приготовления холодных блюд, организовал рабочее место в соответствии с	***Оценка «хорошо»*** выставляется в том случае, если: - в основном соблюдены вышеуказанным требованиям, но допущены незначительные нарушения в оформлении технологических карт, или незначительные нарушения в организации и проведении технологическом процессе не влияющие на качество холодных блюд, 90-71% правильно выпол-	***Оценка «удовлетворительно»*** выставляется в том случае, если: допущены - ошибки в технологических картах; имеются существенные нарушения в организации и проведении технологического процесса, которые повлияли на качество холодных блюд, 70-51% правильно выполненных заданий	***Оценка «неудовлетворительно»*** выставляется в том случае, если: - неправильно составлены технологические карты; имеются существенные нарушения в организации и проведении технологического процесса, которые существенно повлияли на качество холодных блюд, менее 50% правильно выполненных заданий

	ПОТ РМ -011-2000, - соблюдал последовательность технологических операций при приготовлении холодных блюд, соблюдены нормы закладки продуктов, согласно составленных технологических карт. 91-100% правильно выполненных заданий	ненных заданий		