

Министерство образования, науки и молодёжной политики  
Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
**«Ветлужский лесоагротехнический техникум»**

РАССМОТРЕНО :  
на заседании методической комиссии  
технологического - экономического цикла  
Протокол №1 от " " сентября 2021 г  
Руководитель методической комиссии  
Лавренова Т.А. \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО :  
Зам. директора по УПР  
Замышляева М.В.

\_\_\_\_\_

" " сентября 2021 г

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

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

**Форма обучения – очная**  
**Профиль – естественнонаучный**

Ветлужский район

2021г

Фонд оценочных средств по ПМ.03.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработан на основе рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828).

Организация-разработчик: - ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

Разработчик: - Лисина Наталья Николаевна – преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, высшая кв.кат.

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: "Организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ПМ.03 в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

### 1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

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
--	--

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для ОК) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	умение подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы 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	умение 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	умение 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	умение 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	умение 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	умение 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

видов и форм обслуживания	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	умение 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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	умение применять способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<i>Текущий контроль в форме:</i>  <i>- защиты лабораторных и практических занятий;</i>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	умение осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<i>- зачетов по темам МДК.03.01; МДК03.02;</i>
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	умение планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умение работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<i>Комп. диф. зачет по учебной практике и по производственной практике</i>

<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)</p>	<p>Умение проявлять гражданско-патриотическую позицию, умение демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	
<p>ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	
<p>ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Умение использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)</p>	<p>Умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	

*Экзамен  
квалификационный  
по  
профессиональному  
модулю ПМ.03*

<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)</p>	<p>Умение использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	
--	--	--

**Личностные результаты**

**Код личностных результатов реализации программы воспитания результатов реализации программы воспитания**

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания результатов реализации программы воспитания
ЛР 1	Осознающим себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, уходя от родительской ответственности, отказ от отношений со своими детьми и их финансовым содержанием
ЛР13	Добровольное стремление обучающихся с целью участия в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах
ЛР14	Проявляющий и демонстрирующий уважение к малой Родине, героям труда Нижегородской области
ЛР15	Иметь практический опыт , знать и уметь технологию и организацию процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ЛР16	Иметь практический опыт , знать и уметь осуществлять процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

## 1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

<b>Иметь практически опыт</b>	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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</p> <p>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;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>
-------------------------------	--

	<p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;          контроля хранения и расхода продуктов</p>
<b>уметь</b>	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

## 2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
----------------	--------------------------------

МДК.03.01.	Комплексный экзамен
МДК.03.02.	
УП.03.	Комплексный дифференцированный зачет
ПП.03.	
<b>ПМ.03</b>	<b>Экзамен (квалификационный)</b>

### **3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

#### **3.1. Общие положения**

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

## Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка компл. диф. зачеты по учебной и производственной практикам</p>

	<p>ножей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> </ul>	

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	
---	--	--

	– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
--	--	--

<p><b>ПК 3.7.</b> 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>практических/ лабораторных занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий МДК;</li> <li>-</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- компл.диф.зачёта по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

<p>поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)</p>		
<p><b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания</p>	<p>. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания</p>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)</p>	<p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	
--	--	--

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной / рейтинговой системы оценивания

### **3.2. Задания для оценки освоения МДК 03.01.**

Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

### **Задания для оценки освоения МДК 03.02.**

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

#### **3.2.1. Общие положения**

Оценка освоения МДК предусматривает комплексный экзамен по МДК.03.01; МДК.03.02.

## **4. Оценка по учебной и производственной практике**

### **4.1. Общие положения**

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

Оценка по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и 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, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

### **Комплексный дифференцированный зачет по УП.03,ПП03**

## **4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю**

### **4.2.1. Учебная практика УП.03:**

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК)
<p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания,</li> </ol>	<p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p> <p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p> <p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p> <p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p> <p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p> <p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p>

<p>вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>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.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных</p>	<p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p> <p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p> <p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p> <p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p> <p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p>
--	---

<p>блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	
<p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	<p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p>
<p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	<p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p>
<p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	<p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p>
<p>15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p>
<p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом</p>	<p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p>

<p>взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p> <p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p> <p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p> <p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p>
---	---

	Всего 36 часов
--	----------------

#### 4.2.2. Производственная практика ПП.03:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК)
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11
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 ОК 1-8,9-11
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению	ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11

<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>	<p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p>
<p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	<p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p>
<p>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	<p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p>
<p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	<p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p>

<p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11</p>
	<p>Всего 108 часов</p>

### 4.3. Аттестационный лист по учебной практике

ФИО \_\_\_\_\_,

обучающийся по специальности **СПО 43.02.15**

#### **Поварское и кондитерское дело**

успешно прошел(ла) учебную практику 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

в объеме   36   час. с «  ».   .20   г. по «  ».   .20   г.

В организации \_\_\_\_\_

*наименование организации, юридический адрес*

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным</li> </ol>	

<p>продуктом.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>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.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</li> <li>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом</li> </ol>	
--	--

<p>требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ol>	
---	--

Подпись ответственного лица организации	
Дата «__».___.20__	Подпись руководителя практики

### 4.3. Аттестационный лист по производственной практике

ФИО _____,			
обучающийся(ая)	по	специальности	СПО 43.02.15
Поварское и кондитерское дело			

успешно прошел(ла) производственную практику 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

в объеме __108__ час. с «__».___.20__ г. по «__».___.20__ г.
В организации _____ <i>наименование организации, юридический адрес</i>
Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная	

<p>эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень</p>	
--	--

<p>доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<p>Подпись ответственного лица организации</p>   <p>Дата «___».___.20___</p> <p style="text-align: right;">Подпись руководителя практики</p>	

## 5. Контрольно-оценочные материалы для комплексного экзамена по МДК03.01, МДК03.02

**В результате освоения МДК03.01 .** Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

**обучающийся должен уметь:** \_органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; \_проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**В результате освоения обучающийся должен знать:** ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

**В результате освоения МДК03.02** Процессы приготовления , подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

**В результате освоения обучающийся должен уметь:** \_органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; \_проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**В результате освоения обучающийся должен знать:** ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; \_органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

### **Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:**

Освоение умения и усвоенных знаний:

<p align="center"><b>Результаты обучения</b> (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p>В результате освоения <b>МДК.03.01</b> обучающийся должен уметь:</p> <p>_органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>_использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</p> <p>варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок,</p>	<p>Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Оценка деятельности во время практических работ;</li> <li>• Проверка домашних заданий;</li> <li>• Оценка деятельности учащихся во время самостоятельных работ на уроках;</li> <li>• выполнение индивидуальных заданий</li> <li>• Защита работ, проектов, индивидуальных проектов;</li> <li>• зачеты по ключевым вопросам курса,</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Индивидуальные и фронтальные опросы,</li> <li>• защита рефератов,</li> <li>• выступление с докладами, сообщениями,</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul> <p align="center">Индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Тестовый контроль</li> <li>•</li> <li>• Проверка домашних заданий;</li> <li>• Оценка деятельности учащихся во время самостоятельных работ на уроках;</li> <li>• выполнение индивидуальных заданий</li> <li>• Защита работ, проектов, индивидуальных проектов;</li> <li>• зачеты по ключевым вопросам курса,</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Индивидуальные и фронтальные опросы,</li> <li>• защита рефератов,</li> <li>• выступление с докладами, сообщениями,</li> <li>• тестирование,</li> <li>• проверка конспектов</li> </ul>

<p>блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</p> <p>требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <p>методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>технику приготовления украшений для</p>	
---	--

<p>сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления</li> </ul>	
	Комплексный экзамен по МДК03.01, МДК 3.02

**Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:**

Освоение умения и усвоенных знания:

<p><b>Результаты обучения</b> (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p>В результате освоения МДК.03.02 обучающийся должен уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных</p>	<p>Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Оценка деятельности во время практических работ;</li> <li>• Проверка домашних заданий;</li> <li>• Оценка деятельности учащихся во время самостоятельных работ на уроках;</li> <li>• выполнение индивидуальных заданий</li> <li>• Защита работ, проектов, индивидуальных проектов;</li> <li>• зачеты по ключевым вопросам курса,</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Индивидуальные и фронтальные опросы,</li> <li>• защита рефератов,</li> </ul>

<p>холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</p> <p>варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</p> <p>требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выступление с докладами, сообщениями,</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul> <p>Индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Тестовый контроль</li> <li>•</li> <li>• Проверка домашних заданий;</li> <li>• Оценка деятельности учащихся во время самостоятельных работ на уроках;</li> <li>• выполнение индивидуальных заданий</li> <li>• Защита работ, проектов, индивидуальных проектов;</li> <li>• зачеты по ключевым вопросам курса,</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Индивидуальные и фронтальные опросы,</li> <li>• защита рефератов,</li> <li>• выступление с докладами, сообщениями,</li> <li>• тестирование,</li> <li>• проверка конспектов</li> </ul>
--	--

соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов,

процессов приготовления	
	Комплексный экзамен по МДК03.01, МДК03.02

### **Выполнение заданий в ходе экзамена**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

#### **Общие компетенции**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания

необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

#### **Профессиональные компетенции**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	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
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

## **Комплект экзаменационных материалов**

Комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по МДК.03.01 **Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ; МДК03.02 Процессы приготовления , подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Задания для комплексного экзамена по МДК03.01, МДК03.02**

#### **Задание 1**

##### **Текст задания**

1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
2. Классификация, ассортимент пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента

**Типовая задача:**

3. Определить, сколько порций жареной рыбы под маринадом можно приготовить при наличии 1 кг окуня свежемороженого неразделанного.

## **Задание 2**

### **Текст задания**

1. Организация работы холодного цеха по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента из овощей, фруктов и ягод, с использованием техник молекулярной кухни

**Типовая задача:**

3. Определить сколько потребуется продуктов для приготовления 25 порций канапе с сыром

## **Задание 3**

### **Текст задания**

1. Актуальные направления холодной кулинарной продукции, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей

**Типовая задача:**

3. Определить сколько потребуется продуктов для приготовления 50 порций волованов с окороком

## **Задание 4**

### **Текст задания**

1. Механические способы обработки продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, с учетом ассортимента продукции
2. Виды нарезки и формовки овощей и фруктов

**Типовая задача:**

3. Определить, сколько порций салата из свежих помидоров с заправкой для салатов, можно приготовить при наличии 1 л масла растительного

## **Задание 5**

### **Текст задания**

1. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, с учетом ассортимента продукции
2. Характеристика слайсера

**Типовая задача:**

3. Сколько литров майонеза получится при наличии на складе 30 яиц

## **Задание 6**

### **Текст задания**

1. Комбинированные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, с учетом ассортимента продукции
2. Требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента

**Типовая задача:**

3. Определить, сколько сырья необходимо для получения 250 порций салата из свежей капусты, выход 1 порции 100 г

## **Задание 7**

## **Текст задания**

1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
2. Современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни

### **Типовая задача:**

3. Определить сколько потребуется горбуши неразделанной для приготовления 100 порций рыбы под майонезом

## **Задание 8**

### **Текст задания**

1. Способы минимизации отходов при нарезке и формовке овощей и фруктов сложной формы
2. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

### **Типовая задача:**

3. Определить, сколько порций блюда рыбы отварной с гарниром при наличии 25 кг судака неразделанного

## **Задание 9**

### **Текст задания**

1. Техническое оснащение рабочего места по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
2. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

### **Типовая задача:**

3. Определить, сколько сырья необходимо для приготовления салата из моркови на 350 порции, выход 1 порции 150 г

## **Задание 10**

### **Текст задания**

1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов
2. Современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента: поросенок фаршированный

### **Типовая задача:**

3. Определить, количество сырья для приготовления 200 порций поросенка отварного с соусом хрен

## **Задание 11**

### **Текст задания**

1. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
2. Современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента: галантин из птицы,

### **Типовая задача:**

3. Определить, сколько потребуется сырья массой брутто для приготовления 50 порций мяса заливного с гарниром

## **Задание 12**

### **Текст задания**

1. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос
2. Технология приготовления салата рыбного

### **Типовая задача:**

3. Определить, сколько порций паштета из печени, можно приготовить из 25 кг , печени говяжьей, выход 1 порции блюда 100 гр

## **Задание 13**

### **Текст задания**

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

2. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Условия и сроки хранения

**Типовая задача:**

3. Определить, сколько сырья необходимо для приготовления 400 порций винегрета овощного

## **Задание 14**

### **Текст задания**

1. Ассортимента несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов
2. Варианты холодных блюд из сложного ассортимента мяса, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении

**Типовая задача:**

3. Определить, сколько потребуется соуса заправка для салатов для винегрета овощного 300 порций, выход 1 порции 200 гр

## **Задание 15**

### **Текст задания**

1. Основные критерии требований к качеству холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, с учетом ассортимента продукции
2. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

**Типовая задача:**

3. Определить, сколько потребуется говядины для приготовления 55 порций мяса отварного с гарниром

## **Задание 16**

### **Текст задания**

1. Основные требования к упаковке и транспортировке холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, с учетом ассортимента продукции
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей

**Типовая задача:**

3. Определить, сколько потребуется майонеза для приготовления 15 порций салата картофельного, выход 1 порции 100 гр

## **Задание 17**

### **Текст задания**

1. Методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов
2. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента

**Типовая задача:**

3. Определить, сколько порция винегрета овощного можно приготовить при наличии овощей весом брутто: 45 кг картофеля, 20 кг моркови, 15 кг свеклы выход 1 порции – 150г

## **Задание 18**

### **Текст задания**

1. Технология приготовления бутербродов
2. Современные методы приготовления, рецептуры, салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза

**Типовая задача:**

3. Определить сколько потребуется картофеля для приготовления 65 порций салата картофельного с грибами выход 1 порции – 150г

## **Задание 19**

### **Текст задания**

1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд нерыбного водного сырья сложного ассортимента: заливные крабы, креветки, гребешки
2. Технология приготовления салатов из вареных овощей

**Типовая задача:**

3. Определить, сколько порций икры овощной можно приготовить при наличии 35 кг свеклы выход 1 порции – 150г)

## **Задание 20**

### **Текст задания**

1. Кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза
2. Современные методы приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента: рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками).

#### **Типовая задача:**

3. Определить, сколько порций сельди с луком можно приготовить при наличии 200 кг сельди

## **Задание 21**

### **Текст задания**

1. Технология приготовления горячих закусок
2. Современные методы приготовления холодных блюд сложного ассортимента: салаты-коктейли

#### **Типовая задача:**

3. Сколько сырья необходимо для блюда салат из свежих огурцов, и салатной заправки для 400 порций, выход 1 порции 50 гр

## **Задание 22**

### **Текст задания**

1. Масленные смеси
2. Современные методы приготовления холодных блюд из грибов сложного ассортимента: жульены

#### **Типовая задача:**

3. Сколько сырья необходимо для блюда салат из свежих помидоров, и салатной заправки для 600 порций, выход 1 порции 150 гр

## **Задание 23**

### **Текст задания**

1. Оценка качества поступившего сырья
2. Правила приготовления всех видов винегретов

#### **Типовая задача:**

3. Сколько сырья необходимо для блюда салат мясной, и майонеза для 200 порций, выход 1 порции 150 гр

## **Задание 24**

### **Текст задания**

1. Контроль запасов и наличия продуктов, виды сопроводительных документов на сырье
2. Технология приготовления валованов, карзиночек с начинками

#### **Типовая задача:**

3. Сколько сырья необходимо для блюда салат столичный, и майонеза для 100 порций, выход 1 порции 50 гр

## **Задание 25**

### **Текст задания**

1. Организация работы холодного цеха, санитарные требования к цеху и персоналу
2. Технология приготовления бутербродных тортов

#### **Типовая задача:**

3. Определить, сколько сырья необходимо для корзиночек с салатом 120 порций

**Контрольно-оценочные материалы для Комплексного дифференцированного зачета по УП.03,ПП.03 по ПМ.03.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»**

РАССМОТРЕНО  
на заседании методической комиссии  
технолога - экономического цикла  
Протокол № 1 от " 20 " сентября 2021 г  
Руководитель методической комиссии  
Лавренова Т.А. \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора по УПР  
Замышляева М.В.

\_\_\_\_\_ " " сентября 2021 г

**Комплексный дифференцированный зачет по УП.03,ПП.03 по ПМ.03.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**  
Отделение очное  
Специальность **43.02.10 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет №1.**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  
(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	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
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**

1. Задание по УП.03 - Технология приготовления холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Обучающийся защищает письменный отчет по ПП.03 ;отвечая на следующие вопросы :1.

Краткая организационно-экономическая характеристика предприятия  
2. Используемая на предприятии нормативная и технологическая документация  
3. Средства информации для посетителей: меню предприятия.  
4. Составление технологической документации  
5.

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

Составил преподаватель

\_\_\_\_\_ Н.Н. Лисина

**Контрольно-оценочные материалы для (квалификационного) экзамена 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**

### **Общие положения**

Экзамен (квалификационный) 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

Экзамен включает : 2 этапа

1 теоретический

2 практический

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе 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 .

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

### **Выполнение заданий в ходе экзамена**

#### **Задание № 1 \_\_**

. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

## Общие компетенции

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.  
(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.  
(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  
(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

## Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	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
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

## Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

### Общие компетенции

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

### Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	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
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

## Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № \_1\_\_\_\_\_

#### Инструкция

1.Экзамен состоит из 2 этапов

Выполнить 1 этап -теоретический (в учебном кабинете)

2 этап - практический

задание выполняется в мастерских: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; учебный кондитерский цех.

2. Внимательно прочитайте задание

#### Последовательность и условия выполнения частей задания

1 этап теоретический. Обучающиеся выполняют в учебном кабинете

2 этап практический. Обучающиеся выполняют в лабораториях: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; учебный кондитерский цех.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ мин./час.

#### Раздаточные и дополнительные материалы

21 билет с заданиями

Для 2 этапа обучающиеся в лабораториях : учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; учебный кондитерский цех используют оборудование, инвентарь, инструменты, сырье.

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
  - а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
  - б) сметана, бульон и растительное масло;
  - в) сливки, сметана и уксус;
  - г) растительное масло и уксус?
2. Какие соусы относятся к холодным:
  - а) заправки, маринады и сливки;
  - б) майонез, маринады и заправки;
  - в) красный, майонез и молочный;
  - г) белый, сметанный и молочный?
3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:
  - а) до 2 часов;
  - б) 4 часа;
  - в) 1 час;
  - г) 30 минут.
4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
  - а) вкусовые добавки;
  - б) эмульгаторы – молочные продукты;
  - в) содержание жира;
  - г) содержание яиц?
5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
  - а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
  - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
  - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
  - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
  - а) растительное масло;
  - б) уксус столовый;
  - в) сливочное масло;
  - г) уксус бальзамический.
7. Что собой представляют масляные смеси:

- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
  - б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
  - в) смесь растительного масла с уксусом;
  - г) смесь сливочного и растительного масел?
8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:
- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
  - б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
  - в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
  - г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.
9. Что является основой соусов без муки:
- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
  - б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
  - в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
  - г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?
10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:
- а) 20-35%; б) 45-65%;
  - в) 25-67%; г) 65-67%?
11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:
- а) 80°C; б) 85°C; в) 90°C; г) 95°C?
12. К каким закускам подают горчичную заправку:
- а) к закускам из овощей;
  - б) к закускам из сельди;
  - в) к закускам из языка;
  - г) к рыбным закускам?
13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:
- а) соус «Голландский» с горчицей;
  - б) соус «Голландский» с уксусом;
  - в) соус «Голландский» с каперсами;
  - г) соус «Голландский» со сливками.
14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:
- а) соус «Сладкий»;
  - б) соус «Сливочный»;
  - в) соус «Ариадна»;



**ВАРИАНТ 2**

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?

- а) 30...40;
- б) 50...75;
- в) 100... 125.

2. Из рыбы какого семейства получают хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?

- а) карповых, тресковых;
- б) окуневых, осетровых;
- в) лососевых, камбаловых.

3. Когда вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона?

- а) после введения желатина, соли и уксуса;
- б) после введения уксуса и охлаждения до температуры 70 °С;
- в) после перемешивания и доведения до кипения.

4. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

- а) 1... ;
- б) 0,7... ;

5. Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?

- а) 1...2 см;
- б) 3...4 см;
- в) 4...5 см.

6. Какой слой желе должен быть на поверхности рыбы?

- а) 1... ;
- б) 0,5...0,6 см;
- в) 0,7...0,8 см.

7. Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?

- а) 40/60;

б)75/125;

в)50/100.

8.Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?

а)польский;

б)майонез с корнишонами;

в)хрен с уксусом.

9. Для сохранения витаминов в овощах следует:

а) очищенные овощи держать в холодной воде

б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду

в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду

г) готовить овощи на пару

д) снимать тонкий слой кожицы

10. При приготовлении салатов следует:

а) учитывать время варки овощей

б) соединять горячие и холодные овощи

в) использовать сильно разваренные овощи

г) заправлять салаты перед подачей на стол

11. Правила охраны труда при жарении овощей

а) укладывать овощи на горячую сковороду резко

б) снимать сковороду с помощью сковородника

в) крышку снимать на себя

г) крышку снимать от себя

12. Укажите виды тепловой обработки овощей при приготовлении салатов

а) варка

б) жарение

в) тушение

г) запекание

д) копчение

е) соление

13. Укажите способ нарезки овощей для винегрета

- а) соломка
- б) брусочки
- в) кубики

14. Обозначьте цифрами последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

- а) выложить в салатницу и украсить
- б) провести первичную обработку овощей
- в) заправить салат
- г) нарезать овощи

15. Салаты-коктейли подают в \_\_\_\_\_

Ключи

## **МДК03.02**

**Тестовое задание**

**Вариант 1**

1. К гастрономическим продуктам относятся:

- а) сырьё
  - б) деликатесные продукты из мяса и рыбы
  - в) блюда
  - г) кондитерские изделия
2. Назовите ассортимент мясных гастрономических продуктов.
- а) колбаса, пельмени, окорок сырокопчёный
  - б) ветчина, говядина, буженина
  - в) колбаса, ветчина, сосиски
  - г) сосиски, сардельки, хинкали
3. Назовите ассортимент рыбных гастрономических продуктов:
- а) икра, сёмга, лосось
  - б) сёмга соленая, лосось, треска
  - в) осетрина, рыба жаренная, кета солёная
  - г) форель копчёная, сёмга соленая, икра
4. Назовите органолептические показатели качества гастрономических продуктов:
- а) консистенция, содержание жира, вкус
  - б) способ тепловой обработки, содержание соли, запах
  - в) содержание соли, содержание жира, запах
  - г) консистенция, запах, вкус
5. При какой температуре следует хранить гастрономические продукты:
- а) 4-6°C
  - б) 15-20°C
  - в) 20-25°C
  - г) -2, - 4°C
6. Назовите ассортимент твердых сыров:
- а) швейцарский, голландский, моцарелла
  - б) швейцарский, голландский, пармезан
  - в) маскарпоне, чеддер, эдамский
  - г) брынза, маскарпоне, голландский
7. Ассортимент грибов используемых для приготовления сложных холодных блюд:
- а) лисички, опята, сморчки
  - б) шампиньоны, грузди, опята
  - в) трюфели, шиитаке, хошимини
  - г) белые грибы, грузди, трюфели
8. Назовите редкие овощи для приготовления сложных холодных блюд:
- а) бамяя, кабачки, картофель
  - б) бамяя, артишоки, физалис
  - в) лук-парей, цуккини, тыква
  - г) савойская капуста, картофель, морковь

9. Они являются копилкой витаминов, минеральных солей, фитонцидов, клетчатки, эфирных масел:

- а) рыбные продукты
- б) яичные продукты
- в) гастрономические продукты
- г) овощи

10. Назовите ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных блюд:

- а) вино, васаби, сахар
- б) вино, сметана, соль
- в) масло, соль, уксус
- г) масло, желатин, уксус

11. К каким сырам относятся ломтевые, колбасные и пастообразные:

- а) к плавленным
- б) к мягким
- в) к твердым
- г) к сычужным

12. Назовите ассортимент мягких сыров:

- а) швейцарский, голландский, моцарелла
- б) маскарпоне, чеддер, эдамский
- в) дорогобужский, рокфор, моцарелла
- г) брынза, маскарпоне, голландский

13. Назовите ассортимент сыров с плесенью:

- а) швейцарский, голландский, моцарелла
- б) маскарпоне, чеддер, эдамский
- в) брынза, маскарпоне, голландский
- г) бри, камамбер, дорблю

14. У какого продукта название происходит от способа производства:

- а) картофель
- б) сыр
- в) мясо
- г) колбаса

### **Ключ к отчетам**

--	--

--	--

### **МДК03.02**

#### **Вариант 2**

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. Основной 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 0.5
- 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

11. 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

12. Срок реализации холодных закусок:

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

14. Ингредиенты сложной холодной закуски куриный рулет:

- а) курица, картофель, морковь
- б) капуста, курица, лук
- в) чернослив, капуста, сыр
- г) курица, сыр, чернослив.

### Ключ к ответам

--	--

## **Комплект экзаменационных материалов**

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

#### **Вариант 1.**

##### **Задание 1**

Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.

##### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить сложные соусы из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки.

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

#### **Вариант 2.**

##### **Задание 1**

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

##### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза две порции.

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

#### **Вариант 3.**

##### **Задание 1**

Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.

##### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить заливное из птицы, две порции.

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

#### **Вариант 4.**

##### **Задание 1**

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.

## **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить рыбу жареную под маринадом, две порции.

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

#### **Вариант 5.**

##### **Задание 1**

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

##### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить террин , две порции.

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

##### **Задание 1**

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

##### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить паштет из печени, две порции.

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

#### **Вариант 7.**

##### **Задание 1**

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

##### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить рыбу отварную с гарниром под майонезом, две порции.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

### **Вариант 8.**

#### **Задание 1**

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.

#### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить соус грибной, две порции.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

### **Вариант 9.**

#### **Задание 1**

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа

#### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить рыбу жареную в тесте, две порции.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

### **Вариант 10.**

#### **Задание 1**

Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.

#### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить заливную рыбу, две порции.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

### **Вариант 11.**

#### **Задание 1**

Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов

#### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить сладкие соусы для оформления блюд, две порции.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

### **Вариант 12.**

#### **Задание 1**

Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).

#### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить рулет фаршированный из мяса, две порции.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

### **Вариант 13.**

#### **Задание 1**

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).

#### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить рулетики из мяса, две порции.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

### **Вариант 14.**

#### **Задание 1**

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента

#### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить курицу фаршированную

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

### **Вариант 15.**

#### **Задание 1**

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

## **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить бифштекс с яйцом, две порции.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

### **Вариант 16.**

#### **Задание 1**

Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).

#### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить филе с грибами и соусом, две порции.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

### **Вариант 17.**

#### **Задание 1**

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

#### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить филе с помидорами и соусом, две порции.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

### **Вариант 18.**

#### **Задание 1**

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

## **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить мясо шпигованное, две порции.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

### **Вариант 19.**

#### **Задание 1**

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. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса

#### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить солянку сборную на сковороде, две порции.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

### **Вариант 20.**

#### **Инструкция**

#### **Задание 1**

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

#### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить салат с морепродуктами, две порции.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

### **Вариант 21.**

#### **Задание 1**

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

**Задание 2** Организовать процесс приготовления и приготовить сыр дальневосточный, две порции

#### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

##### **Инструкция**

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 21

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

Задание № 1 по \_\_\_\_\_ мин./час.

Задание № 2\_ \_\_\_\_\_ мин./час.

Всего на экзамен \_\_\_\_\_ мин./час.

Условия выполнения заданий

Задание № 1 теоретическое Ответы на вопросы билета 2 практическое обучающиеся выполняют в лаборатории

Кабинеты:

##### **Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:**

рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), доска ученическая, шкаф для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал; ноутбук средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия.

##### **Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:**

столы ученические, стулья ученические, стол преподавателя, стул преподавателя, доска ученическая, ноутбук, мультимедийный проектор, экран, оргтехника, шкаф для хранения муляжей, раздаточный дидактический материал, наглядные пособия.

**Учебная кухня ресторана** (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков):

Рабочее место преподавателя, место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды), технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы); основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные;

пароконвектомат; жарочный шкаф; микроволновая печь; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; планетарный миксер; блендер; мясорубка; овощерезка, процессор кухонный; слайсер; миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) кофемолка;

газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер; столы производственные с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **Печатные издания:**

##### **Основная литература:**

Качурина Т. А. 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 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образов / Т. А. Качурина. – Москва : Издательский центр «Академия», 2018.- 256 с.

Шатун Л. Г. Технолог в общественном питании : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. Г. Шатун, О. Г. Лубенец.- Ростов н/Д : Феникс, 2020.- 318 с. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014, 2017.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: Академия, 2018г.

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.: Академия, 2017.

Домарецкий В.А. Технология продукции общественного питания. М.: Форум, 2008 г., 2013г. (стереотип.)

Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Форум, 2017г.

#### **Дополнительные источники:**

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.Ш, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – Ш, 10 с.

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

#### Электронные издания:

1. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>

2.

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

k=1

3. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

4. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.pitportal.ru/>

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ 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

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе специальности СПО **43.02.15**

**Поварское и кондитерское дело**

освоил(а) программу 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

в объеме \_\_\_\_\_ час. с «\_\_». \_\_\_\_\_ .20\_\_ г. по «\_\_». \_\_\_\_\_ .20\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

<b>Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<b>Оценка</b>
МДК.03 .01 . Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Комплексный экзамен  МДК.03 .01 ,МДК03.02	
МДК 03.02 . Процессы приготовления , подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
УП.03	Комплексный	

	дифференцированный зачет УПО3., ППО3	
ПП.03		
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		

Коды проверяемых компетенций		Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11	
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11	
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 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11	

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 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11	
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 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11	
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 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11	

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	ПК 3.1-3.7 ОК 1-8,9-11	
Дата __.__.20__		Подписи членов экзаменационной комиссии	

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 экзамене (квалификационном). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК03.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; комплексный дифференцированный зачет УП03.,ПП03 Экзамен (квалификационный) проводится в 2 этапа с выполнением практических заданий. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по выбранным 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 комплексный экзамена по МДК03.01,МДК03.02, МДК 03.01. Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; комплексный дифференцированный зачет УП03.,ПП03.

Контроль и оценка по учебной практике проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных практических работ по видам работ на учебной практике и требования к их выполнению.

Предметом оценки по производственной практике является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных практических работ по видам работ на производственной практике и требования к их выполнению.

