

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Лениногорский политехнический колледж»

## **КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для 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**

основной профессиональной образовательной программы  
специальности

**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования

Рассмотрена на заседании ПЦК  
Сервис и машиностроение  
Протокол № 4 от «17» 04 2023 г.  
Председатель [подпись] Салимгараева Е.Н.

Утверждаю  
Заместитель директора по НМР  
[подпись] Н.Б.Щербакова  
«17» 04 2023г

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности (профессии) 43.02.15. Поварское и кондитерское дело укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Разработчик: Ваструкова Нина Ильинична, преподаватель ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>I. Паспорт комплекта оценочных средств (КОС)</b>	4
1.1 Область применения	4
1.2 Формы контроля и оценивания элементов ПМ Результаты освоения учебной дисциплины	4
1.3 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке	5
1.4 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ	8
1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур	10
<b>II. Комплект материалов для оценки освоения междисциплинарных курсов</b>	11
<b>III. Комплект материалов для оценки учебной и производственной практики</b>	27
3.1. Учебная практика	27
3.2. Производственная практика	30
<b>IV. Комплект материалов для экзамена (квалификационного)</b>	37
<b>Лист согласования</b>	56

# І. Паспорт комплекта оценочных средств (КОС)

## 1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения 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

основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) по профессии/ специальности СПО профессия 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД):повар, кондитер.

КОС разработан в соответствии с:

- учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- рабочей программой по дисциплине 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;

- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по ОПОП СПО ГАПОУ «ЛПК».

## 1.2 Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы текущего (рубежного) контроля	Формы промежуточной аттестации
1	2	3
МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки в реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Выполнение практической работы, тестирование, контрольная работа	Дифференцированный зачет
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Выполнение практической работы, тестирование, контрольная работа	Дифференцированный зачет
Учебная практика	Выполнение практической работы	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Выполнение практической работы	Дифференцированный зачет
<b>ПМ</b>		<b>Экзамен по модулю</b>

### 1.3 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

#### 1.3.1 Профессиональные и общие компетенции, личностные результаты

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Оценка обоснования решений комплексных задач, технологических карт, инструкции
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Экспертная оценка работы на практике, оценка работы с документацией и разработка специализированной рецептурой. Учебная практика и квалифицированный экзамен
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Экспертная оценка работы на практике, оценка работы с документацией и разработка специализированной рецептурой. Учебная практика и квалифицированный экзамен
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Лабораторный практикум определяющий качества сырья, оформления отчета, оформление отчета документации
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Лабораторный практикум определяющий качества сырья,

		оформления отчета, оформление отчета документации
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	Лабораторный практикум определяющий качества сырья, оформления отчета, оформление отчета документации
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Оценка портфолио (характеристик и производственных практик) Экзамен квалифицированный
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ учебной и производственной практики
ОК. 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Оценка соблюдения последовательности технологических операций на квалифицированном экзамене
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Оценка оформления отчетной документации
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Оценка презентации портфолио на экзамене
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Оценка портфолио и результатов деятельности на учебной производственной практики квалифицированном Экзамене
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оценка результатов конкурса и олимпиад
ОК 08	Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления	Оценка результатов деятельности на

	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	учебной производственной практики квалифицированном экзамене
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Оценка владения при предоставлении презентаций
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Оценка отбора информации на экзамене
ОК 11	Умение эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Оценка результатов использования знаний по финансовой грамотности и предпринимательской деятельности на экзамене
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Анализ участия в диалогах, дискуссии, семинарах
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	Оценка отбора информации на экзамене

1.3.2 В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  
**иметь практический опыт:**

ПО 1. разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО 2. разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости

сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО 3. организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО 4. подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО 5. упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО 6. контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

**УМЕТЬ:**

У1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У4. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У6. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**ЗНАТЬ:**

З1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

З2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;



33. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

34. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

35. актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

36. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

37. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

38. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

#### **1.4 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ 03.**

Условия проведения.

Норма времени: 20 – 25 мин. на одного студента

Количество вариантов: 5

Деление на подгруппы 10 человек.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра (устный опрос, проверка выполнения письменных домашних заданий; проведение лабораторных, расчетно - графических и иных работ; проведение контрольных работ; тестирование (письменное или компьютерное); проведение семинаров, контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме).

Рубежный контроль. Основная цель рубежного контроля – проверка уровня усвоения очередного раздела (темы) курса. При рубежной проверке обучаемому может быть предложена творческая работа, решение задач, произведение расчетов, в которой предусматривается перенос усвоенных знаний на другой материал. Успешное решение задач, произведение расчетов показывает, что обучаемый овладел всей системой знаний и действий, предусмотренных целями данной темы. При рубежной проверке обучаемый может запрашивать помощь, необходимый справочный или информационный материал, советы, разъяснения ошибок, наводящие вопросы.

Промежуточная аттестация как правило осуществляется в конце семестра и может завершать изучение как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях – даже формирование определенных профессиональных компетенций. Основными формами промежуточной аттестации являются зачет и экзамен.

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики

профессиональной деятельности обучающегося на производственной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика

### Критерии оценок

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

### Оценочные критерии для текущего контроля

Коды проверяемых компетенции	Показатели оценки	Критерии - баллы	Шкала - оценок
Разделы .... Темы .....	Ответить на вопросы	1 – 10	1 – 5 балла- показатели раскрыт частично, 6 – 8 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания 9 – 10 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы .... Темы .....	Раскрыть вопросы по теме	1 – 8	1 – 3 балла- показатели раскрыт частично, 4 – 6 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания 7 – 8 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы .... Темы .....	Закончить предложение в тесте	1 – 5	1 – 4 балла- показатели раскрыт частично, 5 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы .... Темы .....	Подготовить сообщение, доклад, презентацию	1 – 12	1 – 8 балла- показатели раскрыт частично, 9 – 11 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания 10 – 12 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы .... Темы .....	Решить практическую задачу	1 - 10	1 – 6 балла- показатели раскрыт частично, 7 – 8 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания

			9 – 10 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы .... Темы .....	Решить задачи	1 - 10	1 – 6 балла- показатели раскрыт частично, 7 – 8 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания 9 – 10 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы .... Темы .....	Решить производственную задачу	1 - 10	1 – 6 балла- показатели раскрыт частично, 7 – 8 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания 9 – 10 балла – показатель раскрыт в полном объеме

### **Оценочные критерии для рубежного контроля**

Коды проверяемых знаний и умений	Показатели оценки результата	Оценка
У 2 – У 7 3 7 – 3 10	Задание № 1 Все задания выполнены с пояснением и выводом	6 – 10 баллов
	Задания решены частично (решение не полное, отсутствует пояснение или выводы)	1 – 5 баллов
	Задание № 2 Дан полный ответ	4 – 5 баллов
	Дан частичный ответ	1 – 3 баллов
	Задание № 3 Все ответы верны	4 – 5 баллов
	Верна только половина ответов	1 – 3 баллов

### **1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур**

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими**

средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащена оборудованием, посудой, инвентарем. Электронные видеоматериалы: презентации по темам и разделам профессионального модуля.

Расходные материалы: Бумага для принтера, бланки.

Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам: средства интернета, сборник рецептов, справочная литература, учебная литература.

## II. Комплект материалов для оценки освоения междисциплинарных курсов

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

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

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

У1, З3. ПК3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ОК.01-10.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, как раньше назывались холодные закуски?	А.-холодными явствами
	Б. – холодные закуски
	В.- холодные блюда
	Г.- холодные маринованные
Д.-холодное изобилие	

2. Продолжите предложение.

Займствуя иностранную технологию и терминологию, русские повара не слепо копировали \_\_\_\_\_

3. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, какое значение имеют холодные блюда и закуски в питании?	А.-насыщение организма
	Б. – возбуждение аппетита.
	В.- любование красотой оформления холодных блюд и закусок

4. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, в каком веке окончательно сформировались холодные блюда и закуски на Руси?	А.-в конце 20 века
	Б. – в начале 21 века
	В.- начиная с 16 века до конца 19 века
	Г.- начиная с 15 века до конца 18 века

5. Дайте определение.

Закуски – это \_\_\_\_\_

6. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, называется закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты?	А.-канапе
	Б. – пита.
	В.- гренка
	Г.- бутерброд

7. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, как называются блюда, которые традиционно подают на фуршетах?	А.-канапе
	Б. – холодные закуски.
	В.- горячие закуски
	Г.- салаты

8. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, как называются закуска, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая?	А.-валованы
	Б. – тарталетки.
	В.- канапе
	Г.- корзиночки

9. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, при какой температуре подают холодные закуски?	А.-8-10С
	Б. – 15С
	В.- 10-14С
	Г.- 10-12С

10. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, сроки реализации холодных закусок?	А.-50 минут
	Б. – 30 минут
	В.- 60 минут
	Г.- 45 минут

11. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, какое блюдо подают на заказ?	А.-рулет куриный
	Б. – паштет печеночный
	В.- курица «Галантин»
	Г.- Винегрет овощной

12. Продолжите предложение.

Сыр – один \_\_\_\_\_

13. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, какие бывают открытые бутерброды?	А.-диетические
	Б. – сложные
	В.- закрытые
	Г.- простые и ассорти

14. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, к каким бутербродам относят сэндвичи?	А.-закрытые
	Б. – сложные
	В.- открытые
	Г.- простые

15. Продолжите предложение.

Для приготовления закусок используют самые разнообразные продукты: \_\_\_\_\_

Ответы на вариант 1.:

1.-А;

2.-все, что следовало из-за границы, а совершенствовали технологию приготовления блюд, сохраняя при этом набор сырьевых продуктов;

3.-Б;

4.-В;

5.-особенная категория блюд, которые служат отдельным легким перекусом или подаются перед основной трапезой. Основное их назначение — возбуждать аппетит и интерес к основным блюдам, создавать праздничное настроение и наполнять стол маленькими шедеврами, подчеркивающими атмосферу праздника или романтического ужина;

6.-Г;

7.-Б;

8.-А;

9.-Г;

10.-Б;

- 11.-В;  
 12.-из самых любимых продуктов многих любителей вкусно покушать во всем мире;  
 13.-Г;  
 14.-А;  
 15.-зеленые салаты и мясо, картофель и рыбу, птицу, сыры и др.

**Критерии оценивания:** 1-10 ответов - 3, 11-12 ответов - 4, 13-15 ответов - 5.

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

**У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 316,317,318,319. ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1.Продолжите предложение.

Салаты готовят из \_\_\_\_\_

2.Восстановите, последовательность этапов приготовления салатов из свежих овощей

1.перемешивание	4.-нарезка
2. мытье	5.-заправка
3. очистка	6.- порционирование

3.Выберите правильный ответ

Укажите правильно, при какой температуре подают холодные закуски?	А.-10-12С
	Б. – 2- 6С
	В.- 8-10 С
	Г.- 5-6С

4.Выберите правильный ответ

Укажите правильно, на каких этапах производства организуется контроль качества?	А.-на выдаче холодного блюда и закуски
	Б. – на всех этапах производства
	В.- при получении сырья со склада

5.Выберите правильный ответ

Укажите правильно, как правильно проводится контроль качества готовой продукции?	А.-в присутствии бракеражной комиссии
	Б. – в присутствии повара, кладовщика
	В.- в присутствии только врача

6.Выберите правильный ответ

Укажите правильно, какие 3 фактора потенциального загрязнения продукции определяются по системе ХАССП?	А.-модифицированные, химические, радиационные
	Б. – физические, химические, биологические
	В.- химические, радиоактивные, молекулярные

7.Выберите правильный ответ

Укажите правильно, где располагают холодный цех на предприятии общественного питания?	А.-рядом с мойкой посуды
	Б. – рядом с горячим цехом
	В.- рядом с овощным цехом

8.Продолжите предложение.

Холодные цехи предназначены для \_\_\_\_\_

9.Выберите правильный ответ

Укажите правильно, на каких досках с маркировкой нарезают овощи сырые?	А.-СО
	Б. – МВ
	В.- ОВ

10.Продолжите предложение.

Рациональная организация рабочего места для приготовления салатов и винегретов состоит из \_\_\_\_\_

11.Выберите правильный ответ

Укажите правильно, каким дезинфицирующим средством производят обработку досок после работы в холодном цехе?	А.-ника -2
	Б. – сода
	В.- подкисленная вода

12.Выберите правильный ответ

Укажите правильно, при какой температуре хранят салаты в незаправленном виде?	А.-5-10С
	Б. – от 2 до 6С
	В.- 10-12С

13.Выберите правильный ответ

Укажите правильно, какой ассортимент блюд рекомендуется готовить в холодном цехе в теплое время года?	А.- только салаты, закуски
	Б. – только напитки, закуски
	В.- холодные супы (окрошки, свекольники, ботвиньи, фруктовые супы), салаты, закуски

14.Выберите правильный ответ

Укажите правильно, сколько времени необходимо затратить для организации работы в холодном цехе?	А.-20 минут
	Б. – 30 минут
	В.- 45 минут

15.Дайте определение.

Пооперативное разделение труда –это \_\_\_\_\_

Ответы на вариант 1.

1.-сырых овощей, овощей с фруктами, фруктов, из квашеных и маринованных овощей;

2.- 2,3,4,5,1,6;

3.-А;

4.-Б;

5.-А;

6.-Б;

7.-Б;

8.-приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок;

9.-В;

10.- двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты (это может быть стол секционный модулированный для малой механизации СММСМ или обычный производственный стол), на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал;

11.-А;

12.-Б;

13.-В;

14.-А;

15.-деление персонала предприятия по категориям работников, выполняющие определенную работу, т.е. производственные операции на рабочем месте.

**Критерии оценивания:** 1-10ответов - 3, 11-12ответов - 4, 13-15 ответов - 5.



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

**У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 316,317,318,319.ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1.Выберите правильный ответ

Укажите правильно, какие рабочие места организуются на небольших предприятиях общественного питания?	А.-универсальные рабочие места
	Б. –комбинированные рабочие места
	В.- специализированные рабочие места.

2.Продолжите предложение.

В холодных цехах используется механическое оборудование: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3.Выберите правильный ответ

Укажите правильно, от каких данных зависит подбор производственных столов на предприятии общественного питания?	А.-от площади помещения
	Б. –от заведения
	В.- от количества работников.

4.Выберите правильный ответ

Укажите правильно, сколько допускается квадратных метров на 1 работника?	А.-не менее 1,0 м
	Б. –не менее 1,5 м
	В.- не менее 1,7 м

5.Продолжите предложение.

В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6.Дайте определение.

Самообслуживание – это \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

7.Выберите правильный ответ

Укажите правильно, каких предприятиях общественного питания применяется метод полного обслуживания официантов?	А.-в ресторанах, барах, закусочных, а также некоторых столовых (при санаториях, домах отдыха и т.д.)
	Б. –только в ресторанах при вокзалах, кафепри дорожных
	В.- только в ресторанах Люкс, 1 категории

8.Выберите правильный ответ

Укажите правильно, какую форму обслуживания применяют при обслуживании конференций, семинаров?	А.-самообслуживание
	Б. –комбинированный метод обслуживания
	В.- специальные (прогрессивные) формы обслуживания

9.Продолжите предложение.

Обслуживание в ресторане складывается из следующих элементов: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

10. Выберите правильно

Укажите правильно, организация питания по типу «шведского стола»	А.-потребитель, ознакомившись с меню, приобретает в кассе чек на питание
	Б. –на столы выставляются холодные закуски, сладкие блюда и кондитерские изделия, а для реализации супов и горячих блюд устанавливаются мармиты.
	В.-потребитель знакомится с меню, выбирает блюда, получает чек на блюда, принимает пищу и после этого рассчитывается при выходе из зала.

11. Выберите правильный ответ

Укажите правильно, какую посуду используют на предприятии общественного питания при реализации продукции на вынос по заказу потребителя?	А.-многоразовую
	Б. –одноразовую
	В.-стандартную сделанную из нержавеющей стали

12. Выберите правильный ответ

Укажите правильно, какое кулинарное блюдо запрещается реализовать с мая по сентябрь?	А.-студень
	Б. –салаты
	В.-бутерброды

13. Выберите правильный ответ

Укажите правильно, какую доску с маркировкой необходимо использовать для нарезки мяса отварного?	А.-доска с маркировкой «МГ»
	Б. – доска с маркировкой «ОВ»
	В.-доска с маркировкой «ВМ»

14. Выберите правильный ответ

Укажите правильно, сколько раз в год проходят работники общепита медицинский осмотр?	А.-раз в пол года
	Б. –раз в год
	В.- два раза в год

15. Продолжите предложение.

Перед началом работы каждый рабочий должен \_\_\_\_\_

Ответы на вариант 1.

1.-А;

2.-универсальные приводы П-П, ПХ-06 со сменными механизмами); машина для нарезки вареных овощей МРОВ.. средства малой механизации: машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 хлеборезка МРХ; ручной маслоделитель РДМ.;

3.-В;

4.-Б;

5.-ножи поварской тройки, ножи гастрономические, томаторезки, яйцезерки, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд , формы для заливных блюд, желе, муссов;

6.- метод обслуживания, при котором потребители сами выполняют ряд операций;

7.-А;

8.-В;

9.-встреча и размещение посетителей; прием и оформление заказов; передача заказов на производстве; получение и подача буфетной продукции; получение и подача заказных закусок, блюд, напитков; расчет с клиентами;

10.- Б;

11.-Б;

12.-А;

13.-В;

14.-Б;

15.- принять душ и надеть чистую санитарную одежду.

**Критерии оценивания:** 1-10ответов - 3, 11-12ответов - 4, 13-15 ответов - 5.

### Перечень лабораторных и практических работ

№ п/п	Практическая/ Лабораторная работа	№	Тема	Профессиональ-ные и общие компетенции
1.	Практическая работа	1	Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	У1, ЗЗ. ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-10.
2.	Практическая работа	2	Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	У1, ЗЗ. ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-10.
3.	Практическая работа	3	Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	У1, ЗЗ. ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-10.
4.	Практическая работа	4	Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом	У1, ЗЗ. ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-10.

			правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	
5.	Практическая работа	5	Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	У1, 33. ПК3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ОК.01-10.
6.	Практическая работа	6	Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	У1, 33. ПК3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ОК.01-10.
7.	Практическая работа	7	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	У1, У2, У3, У4, У5, У7, У8 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 316, 317, 318, 319. ПК3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ОК.01-11.
8.	Практическая работа	8	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	У1, У2, У3, У4, У5, У7, У8 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 316, 317, 318, 319. ПК3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ОК.01-11.
9.	Практическая работа	9	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования,	У1, У2, У3, У4, У5, У7, У8 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 316, 317, 318, 319. ПК3.1.,

			производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.
10.	Практическая работа	10	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 316,317,318,319.ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.
11.	Практическая работа	11	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 316,317,318,319.ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.
12.	Практическая работа	11	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 316,317,318,319.ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.

**Тестовое задание для дифференцированного зачета по  
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.**

**Задание :**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается тестовое задание состоящее из 20 вопросов. Вам необходимо ответить на вопросы.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

1.Продолжите предложение.

Салаты готовят из \_\_\_\_\_

2. Выберите правильный ответ

Укажите правильно, при какой температуре подают холодные закуски?	А.-10-12С
	Б. – 2- 6С
	В.- 8-10 С
	Г.- 5-6С

3. Выберите правильный ответ

Укажите правильно, как правильно проводится контроль качества готовой продукции?	А.-в присутствии бракеражной комиссии
	Б. – в присутствии повара, кладовщика
	В.- в присутствии только врача

4. Выберите правильный ответ

Укажите правильно, в течение какого времени необходимо реализовать заправленный салат из вареных овощей?	А.-в течение 24 часов
	Б. – в течение 30 минут
	В.- в течение 12 часов
	Г.- в течение 6 часов

5. Выберите правильный ответ

Укажите правильно, кто входит в состав бракеражной комиссии на предприятии общественного питания?	А.-председатель – директор предприятия или его заместитель по производству; - заведующий производством или его заместитель; - инженер-технолог (при наличии его в штате); - шеф-повар, повар-бригадир, квалифицированный повар; - санитарный врач (при наличии его в штате предприятия).
	Б. – председатель – директор предприятия или его заместитель по производству; - заведующий производством или его заместитель; санитарный врач (при наличии его в штате предприятия).
	В.- заведующий производством или его заместитель; - шеф-повар, повар-бригадир, квалифицированный повар; - санитарный врач (при наличии его в штате предприятия).

6. Выберите правильный ответ

Укажите правильно, в каком размере накладывается административный штраф за нарушение административной правонарушений по системе ХАССП?	А.-до 1 млн. рублей или административного приостановления деятельности на срок до 90 суток.
	Б. –приостановления деятельности на срок до 80 суток.
	В.- до 30 минимальных окладов

7. Продолжите предложение.

Заимствуя иностранную технологию и терминологию, русские повара не слепо копируют \_\_\_\_\_

8. Выберите правильный ответ

Укажите правильно, называется закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булочки, на который положены дополнительные пищевые продукты?	А.-канапе
	Б. – пита.
	В.- гренка
	Г.- бутерброд

9. Выберите правильный ответ

Укажите правильно, какие бывают открытые бутерброды?	А.-диетические
	Б. – сложные
	В.- закрытые
	Г.- простые и ассорти

10.Выберите правильный ответ

Укажите правильно, как называется сыр из дичи?	А.-фромаж
	Б. – муаль
	В.- галантин
	Г.- шофруа

11.Выберите правильный ответ

Укажите правильно, от каких показателей зависит ассортимент холодных закусок на предприятии общественного питания?	А.-от сезона
	Б. – от типа предприятия
	В.- от наличия сырья
	Г.- от сезона, от типа предприятия, от наличия сырья

12.Выберите правильный ответ

Укажите правильно, какие стадии производства продукции оказывают влияние на формирования качества продукции?	А.-прием товара, и приготовление блюд и кулинарных изделий
	Б. – обработка сырья и полуфабрикатов, приготовление блюд и кулинарных изделий, хранение.
	В.- обработка сырья и полуфабрикатов, приготовление блюд и кулинарных изделий, подготовка к реализации -порционирование, оформление

13.Выберите правильный ответ

Укажите правильно, какие сложные холодные закуски подаю с малым количеством гарнира?	А.- килька и сельдь с луком
	Б. –рыбное ассорти
	В.- мясное ассорти
	Г.- судак фаршированный

14.Выберите правильный ответ

Укажите правильно, какие рабочие места организуются на небольших предприятиях общественного питания?	А.-универсальные рабочие места
	Б. –комбинированные рабочие места
	В.- специализированные рабочие места.

15.Выберите правильный ответ

Укажите правильно, какой инвентарь используют для работы в холодном цехе?	А.-ножи поварской тройки, ножи гастрономические, томаторезки, яйцerezки, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд, желе, муссов.
	Б. –карбовочные ножи, разделочные доски,ножи поварской тройки
	В.- комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и приправ

16.Выберите правильный ответ на вопрос

	А-самообслуживание с непосредственной оплатой стоимости блюд
--	--

Укажите правильно, какое обслуживание посетителей применяется в буфетах и барах?	Б.–самообслуживание с последующей оплатой после ее потребления.
	В.-Обслуживание по-английски

17.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, какой документ должна иметь продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть?	А-заключение органов полиции
	Б. –заклучение предприятия
	В.-санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора.

18.Рассчитайте продукты массой брутто для приготовления блюда «Поросенок отварной с хреном» по 2 колонке Сборника рецептур из 4кг поросенок парной, определить, сколько порций получится из заданного количества.

19.Определите расход говядины второй категории по 2-ой колонке для приготовления 85 порций «Ассорти мясное» и выписать расход продуктов для гарнира по рецептуре 553. Готовят ассорти в феврале.

20.Рассчитайте продукты, для приготовления блюда «Курица фаршированная (галантин)» по 2 колонке Сборника рецептур из 15кг кури 1 категории полупотрошенные, определить, сколько порций получится из заданного количества.

Ответы:

1.-сырых овощей, овощей с фруктами, фруктов, из квашеных и маринованных овощей;

2.-А;

3.-А;

4.-Б;

5.-А;

6.-А;

7.-все что следовало из-за границы, а совершенствовали технологию приготовления блюд, сохраняя при этом набор сырьевых продуктов;

8.-Г;

9.-Г;

10.-А;

11.-Г;

12.-Г;

13.-А;

14.-А;

15.-А;

16.-А;

17.-В;

18.- потери при холодной обработке 20%, 32 порции;

19- отходы 29,5 говядина, 4,4 кг Масса Брутто, на 1 порцию 40 г говядины, 3400 г Масса Нетто говядины;

20.-потери при холодной обработке -31,4%+47%, 120 порций;

Критерии оценивания 1-15 ответов - 3, 16-18 ответов - 4, 19-20 ответов- 5.

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

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

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

**У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316,317,318,319.ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.**

Внимательно прочитайте задание.



Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, при какой температуре подают горячие соусы?	А-65-70С.
	Б. – 50-60 С
	В.-75-80 С

2. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, как в старинной русской кухне называли соусы?	А-луковники
	Б. – муковники
	В.-мукомольники

3. Продолжите предложение.

По жидкой основе различают соусы на \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какой компонент играет важную роль в приготовлении холодных соусов?	А- специи
	Б. – горчица
	В.-масло растительное

5. Продолжите предложение.

В настоящее время четко видны три основных тенденции: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какое название имеет соус майонез с зеленью?	А-равигот
	Б. – тартар
	В.-шарон

7. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, в какой современный соус добавляют дижонскую горчицу?	А- соус Табаско
	Б. – соус Цезарь
	В.-соус Терияки

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие соусы получаются при использовании кремера?	А-легкие, воздушные
	Б. – жидкие, мажущие
	В.-плотные, упругие

9. Дайте определение.

Эспума– это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

10. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, в чем разница между молекулярной и традиционной кухней?	А-разница в приготовлении незначительная
	Б. – разницы нет.
	В.-разница заключается в особенном подходе к приготовлению.

11. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, сколько времени можно хранить соусы в охлажденном состоянии?	А-20 минут
	Б. – 2-3дня
	В.-1 час

12.Продолжите предложение.

Оригинальностью расположения соуса на тарелке \_\_\_\_\_

13.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, акая страна является законодательницей кулинарной моды и родиной большинства классических соусов?	А-Франция
	Б. –Москва
	В.-Пекин

14.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, в какой посуде можно хранить соусы на предприятии общественного питания?	А-в полителенновой, бумажной
	Б. –эмалированной или керамической
	В.-стеклянной, деревянной

15.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какую тару используют для реализации товара на вынос?	А-пластиковая для соуса одноразовая
	Б. –бумажной для соуса одноразовая
	В.-деревянной для соуса одноразовая

Ответы на вариант 1.:

1.-А;

2.- Б;

3. - бульонах (костном, мясо - костном, рыбном, грибном), на сметане, молоке, растопленном сливочном масле, растительном масле и уксусе (главным образом, холодные соусы), масляные смеси и сладкие соусы;

4.- В;

5.- интерес к легким и низкокалорийным соусам; зрелищность в презентации соуса и блюда; стремление к необычным сочетаниям;

6. – А;

7.- Б;

8.- А;

9.- обычный комочек воздушной пены разных размеров. Он готовится при помощи простого кремера и смеси ингредиентов, необходимых по рецептуре определенного блюда;

10.- В;

11.– Б;

12.- во многом определяется дизайн блюда;

13.- А;

14.- Б;

15.- А.

**Критерии оценивания:** 1-10ответов - 3, 11-12ответов - 4, 13-15 ответов - 5.

**Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316,317,318,319.ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1.Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, какие ингредиенты можно заменить в овощном винегрете?	А- Капуста квашенная
	Б. – Огурцы бочковые
	В.- Свекла

2.Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, сколько времени маринуется свекла?	А- 5-6 часов
	Б. – 4-5 часов
	В.- 3-4 часа

3.Продолжите предложение.

Салаты можно готовить \_\_\_\_\_

4.Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, какие минеральные вещества, витамины теряются при перетирании капусты свежей с солью?	А-витамин Д, Е, К, минеральные соли.
	Б. – витамин С, минеральные соли фосфора, калия, кальция, сахар, аминокислот.
	В.-витамин А, В1, В2, минеральные соли.

5.Продолжите предложение.

Несмотря на огромное разнообразие салатов все они обладают общими правилами составления \_\_\_\_\_

6.Продолжите предложение.

Чистить и резать сваренные овощи необходимо \_\_\_\_\_

7.Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, какими продуктами оформляют салаты сложного ассортимента?	А- для их оформления отбирают продукты из тех, которые входят в рецептуру и сочетаются по форме и цвету.
	Б. –для оформления берут продукты не сочетаемые по вкусу и цвету
	В.-для их оформления отбирают продукты из тех, которые не входят в рецептуру

8.Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, максимальный срок реализации салатов из вареных овощей?	А- 30 минут
	Б. –15 минут
	В.-45 минут

9.Определите процесс обработки овощей и технологии приготовления салата по традиционной схеме.

1.мойка овощей	2. нарезание
3.варка овощей	4.очистка овощей
5.охлаждение овощей	6. смешивание составных частей
7. заправка	8.подача

10.Продолжите предложение.

Салаты из мяса, птицы и дичи готовят одинаково: \_\_\_\_\_

11.Определите технологический процесс приготовления Салат-коктейль овощной.

1.огурцы	2. разбирают на соцветия
3. ломтиком	4. в фужер кладут
5.помидоры	6. заправляют
7. цветную капусту отварную	8.оформляют консервированным перцем и зеленью петрушки.

12.Дайте определение.

Теплый салат – это \_\_\_\_\_

13.Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, как считается теплый салат?	А- самостоятельным блюдом
	Б. –дополнительным блюдом
	В.-главным блюдом стола.

14.Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, как нарезают баклажаны для салата теплый салат с баклажанами?	А- кубиками
	Б. – кружочками
	В.-брусочком

15.Дайте определение соуса по технологическому процессу приготовления.

Желтки вареных яиц, соль, сахар, молотый перец растирают. Затем при непрерывном помешивании постепенно вводят растительное масло. В подготовленную массу добавляют мелко нарубленные каперсы, корнишоны, зеленый лук, зелень петрушки и эстрагона, соус "Южный" и все хорошо перемешивают.

Ответы на вариант 1:

1.-А,Б;

2.-В;

3.-из одного вида овощей (из капусты, редиса, зеленого салата) и из разных овощей в различных сочетаниях;

4.-Б;

5.-продукты должны быть совместимы по вкусу, каждому салату соответствует своя заправка;

6.-непосредственно перед приготовлением салат;

7.-А;

8.-А;

9.-1,3,5,4,2,5,7,8;

10.-смешивают отварной картофель и очищенные свежие и соленые огурцы, нарезанные мелкими кубиками, добавляют также нарезанное вареное мясо, мякоть домашней птицы или жареной дичи, заправляют все соусом майонез (или майонезом с соусом «Южный») и перемешивают;

11.-1,5,3,7,2,4,1,5,7,6,8;

12.-кушанье, которое пришло к нам с Востока. Его готовят из мяса, овощей, ягод, орехов и различных специй;

13.-А;

14.-Б;

15.-Соус винегрет.

**Критерии оценивания:** 1-10ответов - 3, 11-12ответов - 4, 13-15 ответов - 5.

**Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316,317,318,319.ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1.Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, как нарезают ветчину, копченную грудинку, осетровую рыбу?	А-так, чтобы жировой слой между отдельными кусочками распределяют равномерно
	Б. – так, чтобы жировой слой между кусочками располагают параллельно.

	В.-так, чтобы жировой слой между кусочками располагают перпендикулярно.
--	---

2. Дайте определение.

Канапе — это \_\_\_\_\_

3. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, какой хлеб используют для приготовления канапе?	А-дарницкий
	Б. –белый
	В.- бородинский

4. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, какая закуска стала популярной во всем мире?	А-нарезка
	Б. –ассорти мясное
	В.-карпаччо

5. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, из каких ингредиентов состоит соус для карпаччо из мяса?	А-оливкового масла и бальзамического уксуса, соль, перца
	Б. –майонеза, сметаны, зелени, соли и перца
	В.-майонеза, соус табаско

6. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, из каких ингредиентов состоит соус для карпаччо из мяса?	А-оливкового масла и бальзамического уксуса, соль, перца
	Б. –майонеза, сметаны, зелени, соли и перца
	В.-майонеза, соус табаско

7. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, сколько времени необходимо готовить террин из гусиной печени в духовке?	А-1 час
	Б. – 1 час-30 минут
	В.-1 час 45 минут

8. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, какую семгу берут для приготовления террина из семги?	А-слабосоленую
	Б. – солёную
	В.- свежую

9. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, срок хранения готового террина из фуа-гры?	А-12 часов при температуре 5С
	Б. – 24 час при температуре 2-6С
	В.- свежую

10. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, как нарезается свежая рыба тунец на холодное блюдо?	А-мелко 5*5мм
	Б. – средним нарезкой 0,7*1 см
	В.- крупно 1*2 см

11. Дайте определение.

Мильфей с перевода французского –это \_\_\_\_\_

12. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какую капусту используют для приготовления роллов «Филадельфия»?	А-Норри
	Б. – руккола
	В.- свежая морская

13. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, на какой банкет готовят закуску «ово-лакто»?	А-коктейль
	Б. – фуршет
	В.- шведский стол

14.Продолжите предложение.

Фингерфуд. Еда, предназначенная для употребления \_\_\_\_\_

15.Определите соответствие

1. Масло зеленое	А.-Размягченное масло взбивают с тертым сыром рокфор
2. Масло сырное.	Б.- Сливочное масло взбивают с горчицей столовой.
3. Масло с горчицей	В. – В размягченное сливочное масло добавляют рубленую зелень петрушки, сок лимонный или разведенную кислоту лимонную, тщательно перемешивают, придают форму батончика и охлаждают

Ответы на вариант 1:

1.-А;

2.-маленькие фигурные бутерброды, которые оформляют и подают в качестве закуски.

3.-Б;

4.-В;

5.-А;

6.-А;

7.-В;

8.-А;

9.-Б;

10.-А;

11.-несладкий слоеный пирог, имеющий 100 листов;

12.- А;

13.-Б;

14.- руками — пища, которую едят при помощи одних только рук, без столовых приборов — ложек, вилок, ножей, палочек для еды и др.

15.-1-В,2-А;3-Б

**Критерии оценивания:** 1-10ответов - 3, 11-12ответов - 4, 13-15 ответов - 5.

**Тема 2.4.**

**Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316,317,318,319.ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, при какой температуре хранят рыбное заливное?	А-0+6С
	Б. – 0+2С
	В.--2-0С

2.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какое правильное приготовление полуфабриката балычные изделия?	А-удаляют хрящи, подрезают кожу, срезают мякоть с костей
	Б. – удаляют хрящи, подрезают кожу, срезают мякоть с костей.

	В.-подрезают кожу, удаляют хрящи, срезают мякоть с кожи
--	---

3.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какая правильная подача шпрот и сардин в масле?	А-на закусочных тарелках, тушки укладывают лесенкой, гарнируют лимоном, зеленью
	Б. – подают в овальном лотке, гарнируют маслинами, лимоном, зеленью.
	В.-подают в селедочнице, тушки укладывают так чтобы они были обращены в одну сторону, гарнируют маслом сливочным, лимоном, зеленью.

4.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какой используется фарш,для приготовления блюда «Щука фаршированная»?	А-фарш из рыбы, крабовых палочек, свиного сала, соль, перца
	Б. – фарш из мякоти рыбы, хлеба, молока, пассированного лука, жира, чеснока
	В.-фарш из рыбы, из мяса свинины, лука репчатого, чеснока, соли, перца.

5.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, в какой посуде приготавливают блюдо «Щука фаршированная»?	А-в кастрюле
	Б. – на сковороде
	В.-в пароварке

6.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, что означает ланспиг?	А-желе
	Б. – бульон
	В.-вода

7.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, каким соусом заправляют салат из креветок?	А- майонезом
	Б. – майонез с добавлением соуса Южного
	В.-соусомюжный

8.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите,для какого холодного блюда яблоки шинкуют соломкой?	А- Салат из кальмара
	Б. – Салат из морской капусты
	В.- Салат из креветок

9.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, как приготавливают блюдо «Раки по-русски»?	А-раков отваривают в квасе
	Б. – Раков отваривают в подкисленной воде
	В.- Раков отваривают в рыбном бульоне

10.Продолжите предложение.

Холодные блюда и закуски, а также полуфабрикаты для них следует хранить в холодильных шкафах при температуре 0...6 С и относительной влажностью воздуха 75...85%.

11.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, под каким углом нарезают балычные изделия?	А-90С
	Б. – 30-45С
	В.-20-25С

12.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, как называются вырезанные фигурки из желе?	А-флюронами
	Б. – тюльпанами
	В.-ромашками

13. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, на каких тарелках подают шпроты и сардины в масле?	А- на закусочных тарелках
	Б. – на пирожковых тарелках
	В.- на тарелках для вторых блюд

14. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, на какой посуде подают икру зернистую или кетовую?	А-на закусочных тарелках
	Б. –икорницах
	В.-минажницах

15. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какой срок хранения рыбных холодных блюд с гарниром?	А- не более 50 минут
	Б. – не более 40 минут
	В.-не более 30 минут

Ответ на вариант 1:

1.-А;

2.-В;

3.- А;

4.-Б;

5.-В;

6.-А;

7.-Б;

8.-Б;

9.-А;

10.-холодильных шкафах при температуре 0...6 С, воздуха 75...85%.

11.-Б;

12.-А;

13.-А;

14.-Б;

15.-В.

**Критерии оценивания:** 1-10ответов - 3, 11-12ответов - 4, 13-15 ответов - 5.

**Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316,317,318,319.ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, как необходимо правильно произвести очистку языка отварного?	А-погружают язык в холодную воду и очищают
	Б. – отварной язык очищают без воды
	В.-очистить перед тепловой обработкой

2. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, для какой цели замачивают поросенка в холодной воде на 6-8 часов?	А-убрать сгустки воды
	Б. – для смягчения тканей
	В.- придания более светлого цвета

3. Выберите правильный ответ на вопрос.



Укажите, какая цель использования уксуса при осветлении бульона?	А-заглушить несвойственный аромат бульона
	Б. – улучшить вкусовые качества бульона
	В.- сделать более прозрачнее бульон

4. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, как готовят мясное заливное?	А-в майке
	Б. – в формах
	В.-в футболке

5. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, в состав, какого блюда входит желатин?	А-сыр из дичи
	Б. – ассорти мясное
	В.-паштет из печени

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, из какой дичи готовят «Фромаж» (сыр дичи)?	А-сплюшки, куропаток, птицы секретарь, фазанов
	Б. – утки, фазанов, крачки, перепелки
	В.-рябчиков, куропаток, глухарей, тетеревов, фазанов

7. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какое тесто используют для приготовления блюда «Паштета из дичи»?	А-слоеное пресное тесто
	Б. – сдобное тесто
	В.-дрожжевое тесто

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какое мясо используют для приготовления блюда «рулетки из мяса»?	А-говядину
	Б. – свинину
	В.-птицу

9. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какую тепловую обработку производят для блюда «баранья нога шпигованная»?	А-варке
	Б. – запеканию
	В.-тушению

10. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какими продуктами украшают курицу «Галантин»?	А-овощами, зеленью, заливают прозрачным желе
	Б. – овощным гарниром.
	В.-кусочками желе, нарезанными или вырезанными красивыми формами, и веточками петрушки.

11. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какое вино используют для приготовления блюда филе из кур или дичи фаршированное (шофруа)?	А-АбраДюрсо
	Б. – Петер Мертес
	В.-Мадера

12. Вставьте пропущенные слова.

Готовят два вида мясного желе: коричневое из обжаренных костей — для приготовления заливного мяса и дичи и светлое — для заливания поросят и птицы.

13. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какими продуктами украшают мясное заливное?	А-зеленью, отварными овощами
	Б. – кусочками желе, нарезанными или вырезанными красивыми формами, и веточками петрушки

	В.-овощным гарниром.
--	----------------------

14. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, при какой температуре и сколько времени хранят мясо отварное?	А-0-6 С 24 часов
	Б. – 0-6 С 12 часов
	В.-0-6 С 36 часов

15. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, при какой температуре и сколько времени можно хранить бульон мясной с желатином?	А-от 2до 6С 48 часов
	Б. – от 2до 6С 6 часов
	В.-от 2до 6С 24часов

Ответы на вариант 1.

- 1.-А;
- 2.-А;
- 3.-В;
- 4.-Б;
- 5.-А;
- 6.-Б;
- 7.-А;
- 8.-Б;
- 9.-Б;
- 10.-А;
- 11.-В;
- 12.- для приготовления заливного мяса и дичи, для заливания поросят и птицы;
- 13.-А;
- 14.-Б;
- 15.-А.

**Критерии оценивания:** 1-10ответов - 3, 11-12ответов - 4, 13-15 ответов - 5.

### Перечень лабораторных и практических работ

№ п/п	Практическая/Лабораторная работа	№	Тема	Профессиональ-ные и общие компетенции
1.	Практическая работа	1	Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных соусов и заправок.	У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316,317,318,319.ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.
2.	Практическая работа	2	Составление технологических карт.	У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316,317,318,319.ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.
3.	Практическая работа	3	Решение задач по расчету сырья для приготовления	У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313,

			холодных блюд сложного ассортимента.	<b>314, 315, 316,317,318,319.ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.</b>
4.	Лабораторная работа	1	Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	<b>У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316,317,318,319.ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.</b>
5.	Лабораторная работа	2	Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.). Расчет сырья для ассортимента салатов, холодных блюд и закусок с использованием Сборника Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.	<b>У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316,317,318,319.ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.</b>
6.	Лабораторная работа	3	Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов. Расчет сырья для ассортимента холодных блюд и закусок с использованием Сборника Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.	<b>У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316,317,318,319.ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.</b>
7.	Лабораторная работа	4	Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Расчет сырья для ассортимента холодных	<b>У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316,317,318,319.ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.</b>

			блюд и закусок с использованием Сборника Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.	
8.	Практическая работа	4	Решение задач по разработке разных видов рецептур для блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316,317,318,319.ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.
9.	Практическая работа	5	Составление технологических карт. Составление калькуляционных карт	У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316,317,318,319.ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.
10.	Практическая работа	6	Решение ситуационных задач по проведению бракеража продукции	У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316,317,318,319.ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.
11.	Практическая работа	7	Решение задач по разработке фирменных блюд из мяса домашней птицы, дичи. Проведение оценки качества блюд.	У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316,317,318,319.ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.
12.	Практическая работа	8	Решение задач по разработке нормативно-технологической документации на фирменные блюда.	У1,У2,У3,У4,У5,У7,У8, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316,317,318,319.ПК3.1., ПК 3.2.,ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ОК.01-11.

**Тестовое задание для дифференцированного зачета по  
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд,  
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**Задание :**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается тестовое задание состоящее из 20 вопросов. Вам необходимо ответить на вопросы.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

1. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, в чем разница между молекулярной и традиционной кухней?	А-разница в приготовлении незначительная
	Б. – разницы нет.
	В.-разница заключается в особенном подходе к приготовлению.

2. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какая страна является законодательницей кулинарной моды и родиной большинства классических соусов?	А-Франция
	Б. –Москва
	В.-Пекин

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие соусы являются в настоящее время остромодными?	А-овощные, мясные, рыбные, сладкие соусы напоминающие салатные заправки.
	Б. – овощные, мясные, рыбные соусы
	В.-овощные соусы, легкие соусы, напоминающие салатные заправки.

4. Дайте определение.

Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, какой ингредиент играет важную роль и применяется в приготовлении гелей молекулярной кухни?	А-агар-агар
	Б. –крахмал
	В.-мука

5. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, какие минеральные вещества, витамины теряются при перетирании капусты свежей с солью?	А-витамин Д, Е, К, минеральные соли.
	Б. – витамин С, минеральные соли фосфора, калия, кальция, сахар, аминокислот.
	В.-витамин А, В1, В2, минеральные соли.

6. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, как считается теплый салат?	А- самостоятельным блюдом
	Б. –дополнительным блюдом
	В.-главным блюдом стола.

7. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, по сколько штук отпускают канапе на порцию?	А-3-5 шт
	Б. – 5-6 шт
	В.-2-4шт

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, по сколько штук отпускают канапе на порцию?	А-3-5 шт
	Б. – 5-6 шт
	В.-2-4шт

9. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, из каких ингредиентов состоит соус для карпаччо из мяса?	А-оливкового масла и бальзамического уксуса, соль, перца
	Б. –майонеза, сметаны, зелени, соли и перца
	В.-майонеза, соус табаско

10. Выберите правильный ответ на вопрос.

	А-коктейль
--	------------

Укажите, на какой банкет готовят закуску «ово-лакто»?	Б. – фуршет
	В.- шведский стол

11. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, при какой температуре запекается террин из фуа-гры в духовке?	А-180-190С
	Б. – 200-210С
	В.- 200-220С

12. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какой сыр придает неповторимый вкус для карпаччо мясного?	А-гауда
	Б. –пармезан
	В.- рокфор

13. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какое правильное приготовление полуфабриката балычные изделия?	А-удаляют хрящи, подрезают кожу, срезают мякоть с костей
	Б. – удаляют хрящи, подрезают кожу, срезают мякоть с костей.
	В.-подрезают кожу, удаляют хрящи, срезают мякоть с кожи

14. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, как приготавливают блюдо «Раки по-русски»?	А-раков отваривают в квасе
	Б. – Раков отваривают в подкисленной воде
	В.- Раков отваривают в рыбном бульоне

15. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, сколько времени готовится блюдо «Щука фаршированная» в пароварке?	А-30 минут
	Б. – 15минут
	В.-30-40минут

16. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какая цель использования уксуса при осветлении бульона?	А-заглушить несвойственный аромат бульона
	Б. – улучшить вкусовые качества бульона
	В.- сделать более прозрачнее бульон

17. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, температуру подачи блюда «Сыр из дичи»?	А-10-12 С
	Б. – 15 С
	В.-20С

18. Рассчитайте продукты, для приготовления блюда «Филе из кур фаршированное» по 2 колонке Сборника рецептов из 10 кг курицы потрошенные 2 категории, определите, сколько порций получится из заданного количества.

19. Определите сколько кг «маринад овощной с томатом» по первой колонке можно приготовить при обработке 14 кг моркови в марте. определите потери в кг.

20. Определите сколько кг «грибы в сметанном соусе» можно приготовить при обработке 5 кг шампиньоны свежие. Определите потери в кг.

Ответы:

- 1.-В;
- 2.-А;
- 3.-В;
- 4.-А;
- 5.-Б;
- 6.-А;
- 7.-А;
- 8.-Б;

- 9.-А;
- 10.-Б;
- 11.-А;
- 12.-Б;
- 13.-В;
- 14.-А;
- 15.-В;
- 16.-В;
- 17.-А;
- 18.потери при холодной обработке -33,7%+36%, 80 порций.
- 19-30 кг, потери при х.об- 25%,потери 3,5кг,
- 20—2,530кгпотери при х.об- 24%,потери 1,2кг

### III. Комплект материалов для оценки учебной и производственной практики

#### 3.1 Учебная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, У,ПО)
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4



инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5

эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	
Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5

### 3.2 Производственная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, У, ПО)
Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
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	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5

питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	
Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5

## IV. Комплект материалов для экзамена (квалификационного)

### Общие положения

Экзамен (квалифицированный) предназначен для контроля и оценки ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

**Экзамен включает:** теоретический экзамен по модулю 03 МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен\ не освоен»

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается комиссией.

#### **Критерии оценки:**

Критерии оценивания выполнения практического задания:

- знания терминологии
- скорость выполнения
- способность нестандартно мыслить
- количество предложенных вариантов решений поставленной задачи.

Критерии оценивания устных ответов:

- знания терминологии
- способность нестандартно мыслить
- приведение примеров
- высказывание других людей
- способность высказывать свою точку зрения и обосновывать ее

Критерии оценивания письменных ответов:

- полнота ответа
- высказывание своего мнения
- приведение примеров
- использование дополнительной литературы
- скорость выполнения
- оригинальность, новизна, научность

## Задание для экзаменуемого

ГАПОУ «Ленинградский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
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		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Сервис и машиностроение</u> Председатель цикловой комиссии _____ Е.Н. Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б. Щербакова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 1		
1. Значение холодных блюд и закусок в питании 2. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и закусок из рыбы. Ассортимент. Требования к качеству, режим хранения и реализации 3. Определите сколько порций блюда Бефстроганов (сборник рецептур № 375, 1 колонка) можно приготовить 130 кг говядины 2 категории.		
Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.		

### 4.2. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию

Произведите действия согласно заданиям. Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании

Всего 2 части – теоретические вопросы и задача.

Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

### Оценочные критерии для итогового контроля – экзамена

Компетенции	Номер задания	Критерии оценки
ПК 3.1	1-3	Все задания выполнены согласно эталону – 10 -15; Задания выполнены частично, согласно эталону – 5 – 9 Задания выполнены не все и не в полном объеме соответствия эталону – 1- 4 балла
ПК 3.2	1-3	
ПК 3.3	1-3	
ПК 3.4	1-3	
ПК 3.5	1-3	
ПК 3.6	1-3	
ПК 3.7	1-3	

Перевод критерий – баллов на стандартную оценку

«5» - от 91 баллов – дисциплина усвоена

«4» - от 71 - 90 баллов – дисциплина усвоена частично

«3» - от 50 - 70 баллов – дисциплина усвоена не в полном объеме

«2» - до 49 баллов – дисциплина не усвоена

### 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 по специальности \_\_\_\_\_

Освоил(а) программу профессионального модуля \_\_\_\_\_  
В объеме \_\_\_\_\_ часов, с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом)

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практики)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 03.01		
МДК 03.02		
УП		
ПП		

## Итоги экзамена (квалифицированного) 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 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов разнообразного ассортимента		
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, масла, сыра, разнообразного ассортимента		
ПК 3.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		

Дата \_\_\_\_\_ 20г.

Подписи членов экзаменационной комиссии



## Лист согласования

### Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на \_\_\_\_\_ учебный год по  
ПМ (УД) \_\_\_\_\_

В комплект КОС внесены следующие изменения:

---

---

---

---

---

---

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании  
ПЦК \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_ ).

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Экспертное заключение  
комплекта оценочных средств**

по общепрофессиональным дисциплинам

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 основной профессиональной образовательной программы по специальности

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Представленный комплект оценочных средств (КОС) 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 **соответствует требованиям ФГОС СПО.**

Предполагаемые рабочей группой колледжа формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам, реализуемым основной образовательной программой по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Оценочные средства для итогового контроля и успеваемости, учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенных в представленный комплект, отвечают основным принципам формирования КОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе обучения по ППССЗ специальности.

Эксперт: - Фархутдинова Р.М. генеральный директор ООО «Алмаз»

---