

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»  
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ТО

Файзреева В.В.

« 01 » сентября 2022 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
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

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2022 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы 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 и в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, приказ Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г. №44828).

Обсуждена и одобрена на заседании

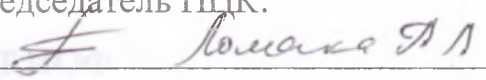
Протокол № 1

предметно-цикловой комиссии:

« 31 » августа 2022 г.

мастеров п/о и преподавателей  
профессиональных дисциплин

Председатель ПКК:



(подпись, инициалы фамилия)

Разработчик:

1. Вахрушева Вероника Евгеньевна, преподаватель.
2. Егорова Алина Владимировна, мастер производственного обучения

## 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

**Назначение:** КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля: **ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

### 1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

| Элементы модуля, профессиональный модуль | Формы промежуточной аттестации  |
|------------------------------------------|---------------------------------|
| 1                                        | 2                               |
| МДК. 03.01                               | Дифференцированный зачет        |
| МДК. 03.02                               | Дифференцированный зачет        |
| УП. 03.01                                | Дифференцированный зачет        |
| <b>ПМ. 03</b>                            | <b>Экзамен квалификационный</b> |

### 2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

#### 2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки 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** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

| Профессиональные компетенции | Показатели оценки результата                                                                                                                                                     |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 3.1.                      | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы 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, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента                                    |

|          |                                                                                                                                                        |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 3.5.. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6.  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.   |

Общие компетенции:

|       |                                                                                                                                                                                        |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                                                                                    |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.                                                                 |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                                                                                                        |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                    |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                                      |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.                                                   |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                         |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                                                |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                                                                    |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере                                                                                                                  |

## 2.2 «Иметь практический опыт – уметь – знать»

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен быть готов к выполнению основных видов деятельности:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Знать:

31. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

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

33. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

34. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

35. Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Уметь:

У1. Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Иметь практический опыт в:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

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

**3.1. Типовые задания для оценки 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**

**ПК 3.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы 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, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

**ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

**ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

## **Контрольные вопросы по**

**МДК 03.01. 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**

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:
  - а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) тарталетки;
  - г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками — как сладкими, так и несладкими, называются:
  - а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) тарталетки;
  - г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
  - а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) тарталетки;
  - г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
  - а) холодные закуски;
  - б) горячие закуски;
  - в) бутерброды;
  - г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
  - а) температурой подачи;
  - б) оформлением;
  - в) ингредиентами;
  - г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:

- а) канапе;
  - б) пита;
  - в) бутерброд;
  - г) гренка.
7. Горячие бутерброды носят название:
- а) гренки;
  - б) пита;
  - в) хот-дог;
  - г) крутон.
8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:
- а) гренки;
  - б) пита;
  - в) хот-дог;
  - г) крутон.
9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
- а) гренки;
  - б) пита;
  - в) хот-дог;
  - г) крутон.
10. Снэки в переводе с английского обозначают:
- а) холодная закуска;
  - б) горячая закуска;
  - в) лёгкая закуска;
  - г) салат.
11. Масса валована после выпекания должна составлять:
- а) 5 гр.;
  - б) 10 гр.;
  - в) 15 гр.;
  - г) 20 гр.
12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
- а) ромба;
  - б) квадрата;
  - в) круга;
  - г) треугольника.
13. Какое название носит филе из кур фаршированное:
- а) муаль;

- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

14. Сыр из дичи носит название:

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

15. Как называется курица фаршированная

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа?

**Тема «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы»**

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бетерброд;
- г) галантин.

2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бетерброд;
- г) галантин.

3. Ланспик - это:

- а) мясной концентрированный бульон;
- б) рыбный концентрированный бульон;
- в) рыбный бульон с желатином;
- г) мясной бульон с желатином.

4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:

- а) бланкет;
- б) демигляс;
- в) корнет;



г) масседуан.

5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется

а) брез;

б) фритюр;

в) фюме;

г) масляная смесь.

6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:

а) годиво;

б) гратен;

в) галантин;

г) крутон?

7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:

а) веник;

б) венок;

в) стог;

г) букет?

8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

а) желатин;

б) крахмал;

в) пектин;

г) сливки.

9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:

а) 8 часов;

б) 10 часов;

в) 12 часов;

г) 14 часов.

10. Срок хранения паштетов составляет:

а) 20 часов;

б) 24 часа;

в) 26 часов;

г) 28 часов.

11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:

а) 20 минут;

б) 30 минут;

- в) 40 минут;
  - г) 60 минут.
12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:
- а) 12 часов;
  - б) 24 часов;
  - в) 36 часов;
  - г) 48 часов.
13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:
- а) 8-10°C;
  - б) 10-12°C;
  - в) 12-14°C ;
  - г) 14-16°C.
14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
- а) сезона;
  - б) типа предприятия;
  - в) наличия сырья на складе;
  - г) все ответы верны.
15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
- а) разрушается;
  - б) улетучивается с паром;
  - в) переходит в глютин;
  - г) все ответы верны.

***Тема « Приготовление, подготовка к реализации с холодных соусов, салатных заправок»***

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»;

г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:

а) «Пикантный»;

б) «Миронтон»;

в) «Робер»;

г) «Охотничий».

### Критерии оценки:

| Тема 1        | Тема 2        | Тема 3        |
|---------------|---------------|---------------|
| 15-12 – «5»   | 15-12 – «5»   | 15-12 – «5»   |
| 11-9 – «4»    | 11-9 – «4»    | 11-9 – «4»    |
| 7-7 – «3»     | 7-7 – «3»     | 7-7 – «3»     |
| менее 6 – «2» | менее 6 – «2» | менее 6 – «2» |

**Ответы на тесты:**

| № вопроса | Тема 1 | Тема 2 | Тема 3 |
|-----------|--------|--------|--------|
| 1         | Б      | Б      | Г      |
| 2         | В      | А      | Б      |
| 3         | А      | В      | А      |
| 4         | А      | Г      | В      |
| 5         | Г      | А      | А      |
| 6         | В      | Б      | А      |
| 7         | А      | Г      | Б      |
| 8         | Г      | Г      | В      |
| 9         | Б      | В      | Г      |
| 10        | В      | Б      | В      |
| 11        | Б      | Б      | А      |
| 12        | А      | Б      | Б      |
| 13        | Г      | В      | В      |
| 14        | В      | Г      | Г      |
| 15        | Б      | В      | В      |

**Практическое занятие**

Практическое занятие - это форма организации учебного процесса, предполагающая выполнение студентами практических работ под руководством преподавателя. Дидактическая цель практических работ – формирование у студентов профессиональных навыков, умений пользоваться производственными приборами, работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, составлять и заполнять техническую документацию.

**Практическое занятие №1.**

**Тема:** «Составление технологических карт и технологических схем приготовления канане, легких и сложных холодных закусок. Решение ситуационных задач».

**Цель:** Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления канане, легких и сложных холодных закусок; закрепление теоретического материала по расчёту выхода готовых изделий из гастрономических товаров, числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов и количества продуктов для приготовления холодных закусок.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания по вариантам.

2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;

**Задание для выполнения**

1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице №1, составить технологические карты и технологические схемы приготовления следующих холодных закусок:

*Табл. №1*

| № варианта | Наименование полуфабрикатов                                                                    |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вариант 1  | Канapé с сыром и окороком; корзиночки с салатом; салат из свежих помидор и яблок.              |
| Вариант 2  | Канapé с икрой и севрюгой; корзиночки с паштетом; салат из свежих помидоров со сладким перцем. |
| Вариант 3  | Канapé с килькой и яйцом; корзиночки с ветчиной; салат из свежих помидор и огурцов.            |

2. Произведите расчёты при механической кулинарной обработке овощей по вариантам:

**Вариант №1.**

*Табл. №2*

| Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров   |                                                                  |                 |                                    |                                                    |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------|----------------------------------------------------|
| №<br>п/п                                                    | Продукт (в скобках вид разделки)                                 | Масса<br>кг.    | брутто,                            | Выход<br>готового<br>изделия (масса нетто),<br>кг. |
| 1.                                                          | Горбуша солёная (потрошёная с головой<br>или в виде филе-мякоти) | 0,029           |                                    |                                                    |
| 2.                                                          | Кета солёная (потрошёная или в виде<br>филе-мякоти)              | 0,031           |                                    |                                                    |
| 3.                                                          | Лосось балтийский солёный (потрошёный<br>или в виде филе-мякоти) | 0,046           |                                    |                                                    |
| Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов |                                                                  |                 |                                    |                                                    |
| №<br>п/п                                                    | Холодная закуска                                                 | Число<br>порций | Продукт<br>гастрономический<br>или | Масса<br>кг.<br>брутто,                            |

|                                                                       |                                                   |                                                   | товар                                  |                             |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------|
| 1.                                                                    | Сельдь с гарниром                                 |                                                   | Сельдь крупного размера, филе (мякоть) | 10                          |
| 2.                                                                    | Килька с яйцом и луком                            |                                                   | Килька в банках, целиком               | 8                           |
| 3.                                                                    | Бутерброд с сыром                                 |                                                   | Сыр «Голландский»                      | 1,5                         |
| <b>Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок</b> |                                                   |                                                   |                                        |                             |
| № п/п                                                                 | Блюдо                                             | Продукт (в скобках - вид разделки)                | Число порций                           | Выход готового изделия, кг. |
| 1.                                                                    | Рыбные консервы (порциями)                        | Килька в банках (без голов и внутренностей)       | 1                                      | 0,025                       |
| 2.                                                                    | Рыба солёная (порциями)                           | Салака пряного посола (без голов и внутренностей) | 5                                      | 0,025                       |
| 3.                                                                    | Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами | Шпик                                              | 3                                      | 0,03                        |

## **Вариант №2.**

Табл. №3

| Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров   |                                                                                                |                      |                                                 |                      |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------|----------------------|
| №<br>п/п                                                    | Продукт (в скобках вид разделки)                                                               | Масса брутто,<br>кг. | Выход готового<br>изделия (масса нетто),<br>кг. |                      |
| 1.                                                          | Скумбрия дальневосточная (потрошёная обезглавленная холодного копчения или в виде филе-мякоти) | 0,029                |                                                 |                      |
| 2.                                                          | Салака пряного посола (в виде филе-мякоти)                                                     | 0,04                 |                                                 |                      |
| 3.                                                          | Сельдь среднего размера пряная или солёная (обезглавленная или в виде филе-мякоти)             | 0,119                |                                                 |                      |
| Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов |                                                                                                |                      |                                                 |                      |
| №<br>п/п                                                    | Холодная закуска                                                                               | Число порций         | Продукт или<br>гастрономический                 | Масса брутто,<br>кг. |

|                                                                       |                                   |                                                                       |                                              |                             |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------|
|                                                                       |                                   |                                                                       | товар                                        |                             |
| 1.                                                                    | Сельдь рубленая с гарниром        |                                                                       | Сельдь крупного размера неразделанная        | 12                          |
| 2.                                                                    | Бутерброд с окороком              |                                                                       | Окорок варёно-копчёный (со шкурой и костями) | 2,5                         |
| 3.                                                                    | Икра овощная                      |                                                                       | баклажаны                                    | 4,9                         |
| <b>Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок</b> |                                   |                                                                       |                                              |                             |
| № п/п                                                                 | Блюдо                             | Продукт (в скобках - вид разделки)                                    | Число порций                                 | Выход готового изделия, кг. |
| 1.                                                                    | Рыба солёная (порциями)           | Скумбрия атлантическая пряного посола (неразделанная или филе-мякоть) | 10                                           | 0,075                       |
| 2.                                                                    | Рыба горячего копчения (порциями) | Лещ неразделанный горячего копчения (филе-мякоть)                     | 23                                           | 0,1                         |
| 3.                                                                    | Мясо заливное                     | Говядина 2 категории                                                  | 40                                           | 0,04                        |

### Вариант №3.

Табл. №4

| Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров   |                                                   |                      |                                                 |                      |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------|----------------------|
| №<br>п/п                                                    | Продукт (в скобках вид разделки)                  | Масса брутто,<br>кг. | Выход готового<br>изделия (масса нетто),<br>кг. |                      |
| 1.                                                          | Рулет тресковый (горячего копчения в виде мякоти) | 0,026                |                                                 |                      |
| 2.                                                          | Карбонад                                          | 0,102                |                                                 |                      |
| 3.                                                          | Сыр «Голландский»                                 | 0,082                |                                                 |                      |
| Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов |                                                   |                      |                                                 |                      |
| №<br>п/п                                                    | Холодная закуска                                  | Число порций         | Продукт или<br>гастрономический<br>товар        | Масса брутто,<br>кг. |
| 1.                                                          | Бутерброд с рыбой                                 |                      | Кета солёная                                    |                      |



|    |                                  |  |                                   |     |
|----|----------------------------------|--|-----------------------------------|-----|
|    |                                  |  | потрошёная<br>головой             | с 7 |
| 2. | Винегрет с кальмарами            |  | Кальмар (тушка)                   | 3,5 |
| 3. | Салат из белокочанной<br>капусты |  | Капуста<br>белокочанная<br>свежая | 1,3 |

***Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок***

| №<br>п/п | Блюдо                              | Продукт (в скобках - вид<br>разделки) | Число<br>порций | Выход готового<br>изделия, кг. |
|----------|------------------------------------|---------------------------------------|-----------------|--------------------------------|
| 1.       | Курица фаршированная<br>(галантин) | Куры полу потрошёные 2<br>категории   | 30              | 0,04                           |
| 2.       | Паштет из печени                   | Печень говяжья<br>(охлаждённая)       | 25              | 0,04                           |
| 3.       | Салат мясной                       | Говядина 2 категории                  | 15              | 0,04                           |

**Контрольные вопросы**

1. Каково значение холодных блюд в питании человека?
2. Каким образом обрабатывают гастрономические продукты для приготовления холодных закусок?
3. Перечислите виды и ассортимент бутербродов?

**Практическое занятие №2.**

**Тема:** «Холодные блюда . Решение ситуационных задач».

**Цель:** Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных блюд повышенной сложности; приобретение практических навыков расчёта расхода сырья, полуфабрикатов и выхода холодных блюд, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.

**Задание для выполнения**

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 50 порций блюда «Салат картофельный с кальмарами» с выходом 1 порции 150 гр.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций блюда «Салат с рыбой горячего копчения», с выходом порции 75 гр.
3. Какое количество помидор свежих потребуется для приготовления 60 порций блюда «Помидоры, фаршированные яйцом и луком»?
4. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Рыба заливная с гарниром».
5. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Студень рыбный», с выходом 1 порции 125 гр.
6. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 55 порций блюда «Крабы заливные».
7. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Язык заливной».
8. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 65 порций блюда «Заливное из дичи».
9. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 105 порций блюда «Паштет из птицы в тесте» с выходом 1 порции 150 гр.
10. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень из говядины» с выходом порции 130 гр.

### **Контрольные вопросы**

1. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из рыбы?
2. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из мясных продуктов?
3. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Филе птицы по майонезом»?

### **Практическое занятие №3.**

**Тема:** «Холодные соусы сложного приготовления. Решение ситуационных задач».

**Цель:** Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных соусов сложного приготовления; закрепление теоретического материала расчёта количества сырья и продуктов для приготовления холодных соусов сложного приготовления.

### **Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;

**Задание для выполнения**

1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице 5, составить технологические схемы приготовления следующих соусов:

Табл. №5

| № варианта | Наименование полуфабрикатов                         |
|------------|-----------------------------------------------------|
| Вариант 1  | Соус красный с грибами и помидорами; соус сухарный  |
| Вариант 2  | Соус красный с луком и грибами; соус «Польский»     |
| Вариант 3  | Соус красный перечный с уксусом; соус «Голландский» |

2. Используя учебник Н.А. Анфимовой «Кулинария» заполнить таблицу №6:

Табл. №16

| Наименование продуктов     | Соусы      |                           |          |               |
|----------------------------|------------|---------------------------|----------|---------------|
|                            | «Польский» | «Польский с белым соусом» | Сухарный | «Голландский» |
| Бульон                     |            |                           |          |               |
| Вода                       |            |                           |          |               |
| Зелень петрушки            |            |                           |          |               |
| Кислота лимонная           |            |                           |          |               |
| Масло сливочное            |            |                           |          |               |
| Мука пшеничная             |            |                           |          |               |
| Сок лимонный               |            |                           |          |               |
| Соль                       |            |                           |          |               |
| Сухари из пшеничного хлеба |            |                           |          |               |
| Яйца                       |            |                           |          |               |

3. Решите задачи.

**№1.** Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с яйцом, 50 порций по 75 гр.

**№2.** Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с овощами, 30 порций по 75 гр.

**№3.** Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса грибного, 10 порций по 75 гр.

**№4.** Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса сметанного, 50 порций по 75 гр.

**Контрольные вопросы**

1. По каким признакам классифицируют соусы?
2. Каковы различия между соусом белым основным и соусом паровым?
3. К каким блюдам рекомендуется использовать грибной соус?
4. Перечислите жидкие основы для приготовления молочных соусов.
5. Дайте определение термина «масляные смеси».

**Вариант №1**

**1. Выберите правильный вариант ответа:**

1. К какой группе сыров относят брынзу:

- а) кисломолочные;
- б) рассольные;
- в) мягкие;
- г) твёрдые?

2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:

- а) молочный;
- б) сладковато-пряный;
- в) кисломолочный;
- г) солёный?

3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгаторы – молочные продукты;
- в) содержание жира;
- г) содержание яиц?

4. 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?

5. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:

- а) из сельдевых и камбаловых;
  - б) осетровых и лососевых;
  - в) окунёвых и тресковых;
  - г) тресковых и скумбриевых?
6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
- а) при 10°C;
  - б) - 18°C;
  - в) 2°C;
  - г) -10°C?
7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
- а) кальмары, морской огурец;
  - б) омары, лангусты, креветки;
  - в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
  - г) морская капуста?
8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:
- а) филе с кожей;
  - б) филе с кожей и костями;
  - в) порционный кусок (кругляш);
  - г) рыбу в целом виде (мелкую)?
9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:
- а) частота вращения ножа;
  - б) расстояние между опорным столиком и ножом;
  - в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
  - г) все ответы верны?
10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:
- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
  - б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
  - в) отключения машины после нарезания хлеба;
  - г) все ответы верны.

## **2. Решите предложенные задачи:**

### **Задача №1**

Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.

### **Задача №2**

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

### **Задача №3**

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

### **Задача №4**

Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

### **3. Ответьте на вопросы:**

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чём состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
2. Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.
3. В чём заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок?

### **Вариант №2**

#### **1. Выберите правильный вариант ответа:**

1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:
  - а) разрезают на крупные куски;
  - б) вымачивают в холодной воде;
  - в) удаляют шпагат и концы оболочек;
  - г) погружают в горячую воду?
2. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:
  - а) 2 – 3 мм;
  - б) 3 – 4 мм;
  - в) 4 – 5 мм;
  - г) 5 – 6 мм?
3. Сыр из дичи имеет название:
  - а) фюме;
  - б) террин;
  - в) фромаж;
  - г) муаль?
4. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:
  - а) мелкой нарезкой ингредиентов;
  - б) наличием соуса или заправки;
  - в) меньшим выходом;
  - г) сроком хранения?
5. Основное значение холодных закусок:

а) придание столу праздничного вида;

б) возбуждение аппетита;

в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;

г) все ответы верны.

6. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

а) не выше 2°C;

б) не выше 4°C;

в) не выше 6°C;

г) не выше 8°C?

7. Какое название носят закусочные бутерброды:

а) муаль;

б) канапе;

в) волован;

г) крутон?

8. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутонов носит название:

а) фюме;

б) террин;

в) фромаж;

г) муаль?

9. Как называются закрытые бутерброды:

а) гамбургер;

б) сэндвич;

в) пита;

г) чизбургер?

10. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

а) сезона;

б) типа предприятия;

в) наличия сырья на складе;

г) все ответы верны.

## **2. Решите предложенные задачи:**

### **Задача №1**

Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг. окуня морского потрошёного обезглавленного.

### **Задача №2**

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

### **Задача №3**

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

### **Задача №4**

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

### **3. Ответьте на вопросы:**

1. Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?
2. В чём заключаются требования к качеству заливных блюд, условия их хранения и реализации?
3. Как организуется рабочее место для приготовления бутербродов?

### **Вариант №3**

#### **1. Выберите правильный вариант ответа:**

1. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:

- а) сыр твёрдый;
- б) сыр плавленый;
- в) сырок глазированный;
- г) брынза?

2. Что является частью типичного английского завтрака:

- а) гренки;
- б) сэндвичи;
- в) тосты;
- г) канапе?

3. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:

- а) мясной хлеб;
- б) террин;
- в) паштет;
- г) муаль?

4. Форма для приготовления террина должна быть:

- а) квадратной;
- б) круглой;
- в) прямоугольной;
- г) четырёхугольной.

5. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

- а) растительное масло;



- б) уксус столовый;
  - в) сливочное масло;
  - г) уксус бальзамический.
6. К какой группе сыров относят брынзу:
- а) кисломолочные;
  - б) рассольные;
  - в) мягкие;
  - г) твёрдые?
7. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:
- а) молочный;
  - б) сладковато-пряный;
  - в) кисломолочный;
  - г) солёный?
8. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
- а) вкусовые добавки;
  - б) эмульгаторы – молочные продукты;
  - в) содержание жира;
  - г) содержание яиц?
9. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
  - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
  - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
  - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
10. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:
- а) из сельдевых и камбаловых;
  - б) осетровых и лососевых;
  - в) окунёвых и тресковых;
  - г) тресковых и скумбриевых?

## **2. Решите предложенные задачи:**

### **Задача №1**

Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг. печени говяжьей.

### **Задача №2**

Определите, сколько порций поросёнка заливного можно приготовить из 16 кг. поросят.

### **Задача №3**

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

#### **Задача №4**

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

#### **3. Ответьте на вопросы:**

1. Каковы особенности приготовления сэндвичей?
2. В чём заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?
3. Какие особенности необходимо учитывать при организации работы холодного цеха?

#### **Вариант №4**

##### **1. Выберите правильный вариант ответа:**

1. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:  
а) при 10°C;  
б) - 18°C;  
в) 2°C;  
г) - 10°C?
2. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:  
а) кальмары, морской огурец;  
б) омары, лангусты, креветки;  
в) крабы, морской гребешок, осьминоги;  
г) морская капуста?
3. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:  
а) филе с кожей;  
б) филе с кожей и костями;  
в) порционный кусок (кругляш);  
г) рыбу в целом виде (мелкую)?
4. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:  
а) частота вращения ножа;  
б) расстояние между опорным столиком и ножом;  
в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;  
г) все ответы верны?
5. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:  
а) для торможения движения ножа в процессе работы;  
б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;  
в) отключения машины после нарезания хлеба;  
г) все ответы верны.

6. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:

- а) нарезают на крупные куски;
- б) вымачивают в холодной воде;
- в) удаляют шпагат и концы оболочек;
- г) погружают в горячую воду?

7. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:

- а) 2 – 3 мм;
- б) 3 – 4 мм;
- в) 4 – 5 мм;
- г) 5 – 6 мм?

8. Сыр из дичи имеет название:

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?

9. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
- б) наличием соуса или заправки;
- в) меньшим выходом;
- г) сроком хранения?

10. Основное значение холодных закусок:

- а) придание столу праздничного вида;
- б) возбуждение аппетита;
- в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
- г) все ответы верны.

## **2. Решите предложенные задачи:**

### **Задача №1**

Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 гр. на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопчёная, буженина, рулет варёный и говядина особая.

### **Задача №2**

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

### **Задача №3**

Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями?

#### **Задача №4**

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

#### **3. Ответьте на вопросы:**

1. Перечислите соусы и заправки, используемые для холодных блюд. В чём их особенность?
2. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
3. В чём заключаются санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления холодных блюд?

#### **Вариант №5**

##### **1. Выберите правильный вариант ответа:**

1. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

- а) не выше 2°C;
- б) не выше 4°C;
- в) не выше 6°C;
- г) не выше 8°C?

2. Какое название носят закусочные бутерброды:

- а) муаль;
- б) канапе;
- в) волован;
- г) крутон?

3. Отварной костный мозг, используемый для приготовления крутона, носит название:

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?

4. Как называются закрытые бутерброды:

- а) гамбургер;
- б) сэндвич;
- в) пита;
- г) чизбургер?

5. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

- а) сезона;
- б) типа предприятия;

в) наличия сырья на складе;

г) все ответы верны.

6. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуска аппетитной»:

а) сыр твёрдый;

б) сыр плавленый;

в) сырок глазированный;

г) брынза?

7. Что является частью типичного английского завтрака:

а) гренки;

б) сэндвичи;

в) тосты;

г) канапе?

8. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:

а) мясной хлеб;

б) террин;

в) паштет;

г) муаль?

9. Форма для приготовления террина должна быть:

а) квадратной;

б) круглой;

в) прямоугольной;

г) четырёхугольной.

10. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

а) растительное масло;

б) уксус столовый;

в) сливочное масло;

г) уксус бальзамический.

## **2. Решите предложенные задачи:**

### **Задача №1**

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 75 порций мясного салата.

### **Задача №2**

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

### **Задача №3**

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

#### **Задача №4**

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

#### **3. Ответьте на вопросы:**

1. Каковы требования к качеству бутербродов и условиям их хранения?
2. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заливных блюд?
3. В чём заключаются санитарные требования к реализации готовой продукции холодного цеха?

#### **Критерии оценки контрольной работы:**

оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объеме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. сдавшему презентационную работу.

#### **4.ТРЕБОВАНИЯ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется по результатам выполнения проверочных работ и/ или аттестационного листа по учебной практике (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на учебной 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.

##### **Форма аттестационного листа**

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной или производственной практики)

### Аттестационный лист по учебной практике

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_  
Группа \_\_\_\_\_ Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Время проведения практики с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Место проведения практики \_\_\_\_\_

(Наименование, юридический адрес)

Виды и объемы работ, выполненные во время учебной практики

| № | Виды работ | Затраченное время | Оценка |
|---|------------|-------------------|--------|
|   |            |                   |        |
|   |            |                   |        |
|   |            |                   |        |
|   |            |                   |        |
|   |            |                   |        |
|   |            |                   |        |
|   |            |                   |        |

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ год

Руководитель практики \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

Руководитель организации \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

М.П.

### Аттестационный лист по производственной практике

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_  
Группа \_\_\_\_\_ Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Время проведения практики с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Место проведения практики \_\_\_\_\_

(Наименование, юридический адрес)

Виды и объемы работ, выполненные во время производственной практики

| № | Виды работ | Время выполнения | Примечание |
|---|------------|------------------|------------|
|   |            |                  |            |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 \_\_\_\_ год

Руководитель практики \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

Руководитель организации \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

М.П.

## 5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена квалификационного

### I. ПАСПОРТ

#### Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 0.3 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.**  
**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Оцениваемые компетенции:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы 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, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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.

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 языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## II ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭКЗАМЕНА ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

#### Билет № 1

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд
2. Технология приготовления бутербродов открытых
3. Технология приготовления салата из свежей капусты
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов открытых и салата из свежей капусты

5. Правила проведения бракеража блюд

**Билет № 2**

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных закусок
2. Технология приготовления бутербродов закрытых
3. Технология приготовления салата «Весна»
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов закрытых и салата «Весна»
5. Способы заправки салатов

**Билет № 3**

1. Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени
2. Технология приготовления бутербродов закусочных
3. Технология приготовления винегрета овощного
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления бутербродов закусочных и винегрета овощного
5. Способы сервировки и варианты оформления салатов из сырых овощей

**Билет № 4**

1. Организация механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов
2. Технология приготовления салата витаминного
3. Технология приготовления яиц фаршированных
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления салата витаминного и яиц фаршированных
5. Правила хранения холодных блюд

**Билет № 5**

1. Организация механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов
2. Технология приготовления помидор фаршированных
3. Технология приготовления салата «Летнего»
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления помидор фаршированных и помидор фаршированных
5. Требования к качеству бутербродов

**Билет № 6**

1. Организация механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное)
2. Технология приготовления салата рыбного
3. Технология приготовления салата из редиса
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления салата рыбного и салата рыбного
5. Температурный режим и сроки хранения холодных блюд

**Билет № 7**

1. Значение холодных блюд в питании человека
2. Технология приготовления салата «Весна»
1. тчины с гарниром и салата из свежих огурцов
2. Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей

**Билет № 13**

1. Характеристика салатов- коктейлей
2. Технология приготовления салата из квашеной капусты
3. Технология приготовления студня гоТехнология приготовления сельди с гарниром
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата «Весна» и сельди с гарниром
5. Правила проведения бракеража блюд

**Билет № 8**

1. Классификация холодных блюд
2. Технология приготовления яиц под майонезом с гарниром
3. Технология приготовления икры баклажанной

4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления яиц под майонезом с гарниром и икры баклажанной
5. Общая характеристика холодных блюд и закусок

**Билет № 9**

1. Классификация бутербродов
2. Технология приготовления сельди с картофелем и маслом
3. Технология приготовления паштета из печени
4. Перечислите оборудование для приготовления сельди с картофелем и маслом и паштета из печени
5. Требования к качеству мясных холодных блюд

**Билет №10**

1. Классификация салатов из сырых овощей
2. Технология приготовления салата мясного
3. Технология приготовления салата из свежих помидор
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата мясного и салата из свежих помидор
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

**Билет № 11**

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок
2. Технология приготовления салата из зеленого лука
3. Технология приготовления сельди рубленой
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из зеленого лука и сельди рубленой
5. Требования к качеству рыбных холодных закусок

**Билет № 12**

3. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов
4. Технология приготовления ветчины с гарниром
5. Технология приготовления салата из свежих огурцов
3. Перечислите оборудование для приготовления вевяжьего
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и студня говяжьего
5. Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей

**Билет № 14**

1. Требования к качеству винегретов
2. Технология приготовления языка отварного с гарниром
3. Технология приготовления салата картофельного
4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления языка отварного с гарниром и салата картофельного
5. Правила проведения бракеража

**Билет № 15**

1. Требования к качеству паштетов
2. Технология приготовления ростбифа с гарниром
3. Технология приготовления крабов или креветок под майонезом
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления ростбифа с гарниром и крабов или креветок под майонезом
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

**Билет № 16**

1. Ассортимент и характеристика мясных блюд и закусок
2. Технология приготовления птицы отварной с гарниром
3. Технология приготовления салата картофельного с кальмарами
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления птицы отварной с гарниром и салата картофельного с кальмарами
5. Правила проведения бракеража блюд

**Билет № 17**

1. Правила оформления салатов
2. Технология приготовления салата столичного
3. Технология приготовления грибов соленных с луком
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления салата столичного и грибов соленных с луком
5. Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд из кур, цыплят

**Билет №18**

1. Ассортимент и характеристика рыбных блюд и закусок
2. Технология приготовления кильки с луком и маслом
3. Технология приготовления салата из краснокочанной капусты
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления кильки с луком и маслом и салата из краснокочанной капусты
5. Требования к качеству студня

**Билет №19**

1. Значение холодных закусок в питании человека
2. Технология приготовления рыбы жареной под маринадом
3. Технология приготовления салата –коктейля с ветчиной и сыром
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы жареной под маринадом и салата –коктейля с ветчиной и сыром
5. Правила проведения бракеража блюд

**Билет № 20**

1. Правила подачи холодных блюд и закусок
2. Технология приготовления салата зеленого
3. Технология приготовления рыбы отварной с гарниром и хреном
4. Перечислите оборудование для приготовления салата зеленого и рыбы отварной с гарниром и хреном
5. Правила хранения холодных блюд

**III. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.****ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЭКЗАМЕНА ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ****Задание 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 –ПК3.3 ОК 1- ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск салата картофельного**

**Задание 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4 –ПК 3.5 ОК 1- ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с гарниром**

**Задание 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4 –ПК 3.5 ОК 1- ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск рыбы под маринадом**

#### **Задание 4**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3 ОК 1- ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск салата из белокочанной капусты**

#### **Задание 5**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3 ОК 1- ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск салата из помидоров и огурцов**

#### **Задание 6**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.6 ОК 1- ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск паштета из печени**

#### **Задание 7**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4 ОК 1- ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с грибами**

#### **Задание 8**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4 ОК 1- ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой**

### **Задание 9**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4 ОК 1- ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных яйцом и луком**

### **Задание 10**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.6 ОК 1, -ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск студня из говядины**

### **Задание 11**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4 ОК 1- ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных грибами**

### **Задание 12**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4 ОК 1- ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск кальмаров в сметанном соусе**

### **Задание 13**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2 – ПК 3.4 ОК 1- ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с сельдью**

### **Задание 14**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 т-ПК 3.3 ОК 1- ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с картофелем и маслом**

### Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.6 ОК 1- ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск салата мясного**

### Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2-ПК3. ОК – ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой с гарниром**

## III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

### Литература для экзаменуемых:

2. ФГОС по профессии повар, кондитер.

3.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.2000 ФЗ-29

4. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Учеб.пособие, Издательство: Академия, 2010 г., 96 стр.

5. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Учеб.пособие, Издательство: Академия, 2010 г., 96 стр.

6. Анфимова Н. А. Кулинария, Издательство: Академия, 2010 г., 400 стр.

7 . Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2009 г, 288 стр.

8. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь, Издательство: Академия, 2010 г., 160 стр.

### Пакет экзаменатора

#### Экспертный лист

| Показатели                        |                                                                                                                                | Выполнил | Не выполнил |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|
| 1.                                | Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте                                                                       |          |             |
| 2.                                | Наличие полного комплекта санитарной одежды                                                                                    |          |             |
| <b>Организация рабочего места</b> |                                                                                                                                |          |             |
| 3.                                | Санитарная подготовка рабочего места                                                                                           |          |             |
| 4.                                | Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды                                                              |          |             |
| 5.                                | Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня |          |             |
| <b>Подготовка сырья</b>           |                                                                                                                                |          |             |
| 6.                                | Проверка качества сырья (органолептическим                                                                                     |          |             |

|                                     |                                                              |  |  |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--|--|
|                                     | способом качество продуктов)                                 |  |  |
| 7.                                  | Отмеривание и отвешивание сырья                              |  |  |
| 8.                                  | Подготовка сырья (просеивание, протираание и др.)            |  |  |
| 9.                                  | Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда |  |  |
| 10.                                 | Рациональное распределение рабочего времени                  |  |  |
| 11.                                 | Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности     |  |  |
| 12.                                 | Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены      |  |  |
| <b>Подача блюда</b>                 |                                                              |  |  |
| 13.                                 | Правильный подбор посуды для подачи блюда                    |  |  |
| 14.                                 | Соблюдение правил порционирования блюда                      |  |  |
| 15.                                 | Соответствие выхода блюда                                    |  |  |
| 16.                                 | Соблюдение температура подачи блюда                          |  |  |
| 17.                                 | Оформление блюда                                             |  |  |
| 18.                                 | С элементами новизны оформлено блюдо                         |  |  |
| <b>Бракераж блюда</b>               |                                                              |  |  |
| 19.                                 | Умение провести бракераж блюда                               |  |  |
| 20.                                 | Умение исправить недостатки блюда                            |  |  |
| <b>Итого выполнено показателей:</b> |                                                              |  |  |