

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 08.06.2026 15:09:48

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Кавказский федеральный университет»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Канд. юрид. наук, доцент В.А. Фурсов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По профессиональному модулю

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

Специальность

43.02.15

Форма обучения

очная

Пятигорск, 2026

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.15 «Поварское и кондитерское дело».

Разработчик: преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ, Магомедова Яна Владимировна

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для проверки результатов освоения вида деятельности (ВД) «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 составляющих его профессиональных и общих компетенций, образовательной программы СПО по профессии/специальности (код и наименование профессии/специальности).

ФОС разработан на основании ФГОС, образовательной программы СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» (далее - ПМ).

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения ПМ является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (в соответствии с рабочей программой ПМ) и сформированность профессиональных и общих компетенций.

Формой аттестации по ПМ является экзамен по модулю.

Таблица 1 Контроль и оценка освоения (учебной) дисциплины по темам (разделам)

Элементы учебной дисциплины	Формы контроля и оценивания			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Методы оценки (заполняется в соответствии с разделом 4 рабочей программы)	Проверяемые ПК, ОК, У, З	Методы оценки (указываются в соответствии с учебным планом)	Проверяемые ПК, ОК, У, З (указываются в соответствии с рабочей программой)
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			Указываются в соответствии с учебным планом	Указываются в соответствии с рабочей программой
Тема 1.1 . Классификация холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Лабораторная работа № 1 История происхождения холодных блюд и закусок.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1, ПК 3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6,ПК 3.7	Дифференцированный зачет	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1, ПК 3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6,ПК 3.7
Тема 1.2 Ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных	Лабораторная работа № 2 Ассортимент холодных блюд и закусок. Пищевая ценность холодных блюд и	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1, ПК 3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6,ПК 3.7		

изделий и закусок.	закусок..			
Тема 1.3 Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	Лабораторная работа № 3 Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 1.4 Характеристика процессов приготовления.	Лабораторная работа №4 Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 1.5 Подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Лабораторная работа №5 Подготовка к реализации холодных блюд. Хранение холодных блюд.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 1.6 Основные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Лабораторная работа № 6 Современные виды механической обработке продуктов питания при приготовлении холодных блюд и закусок. Современные требования к приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок, отпуск блюд в современных ресторанах.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 1.7 Комбинирование способов	Лабораторная работа №7 Комбинирование	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК		

приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов	3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6,ПК 3.7		
Тема 1.8 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд.	Лабораторная работа №8 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6,ПК 3.7		
Тема 1.9 Виды вкусовых добавок для холодных блюд.	Лабораторная работа №9 Виды вкусовых добавок, правила сочетаемости для сложных холодных соусов. Ассортимент вкусовых добавок для приготовления сложных холодных блюд и закусок. Вкусовые добавки подходящие для приготовления сложных холодных соусов, сочетание вкусовых добавок для приготовления	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6,ПК 3.7		

	сложных холодных соусов. Варианты использования вкусовых добавок.			
Тема 1.10 Организация работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Лабораторная работа №10 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 1.11 Техническое оснащение холодного цеха	Лабораторная работа №11 Организация технологической линии, с использованием технологического оборудования, предварительная подготовка продуктов питания для приготовления. Правила организации рабочего места повара в холодном цехе, внешний вид.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 1.12 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	Лабораторная работа №12 Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 1.13. Назначение технологического оборудования и производственного инвентаря.	Лабораторная работа №13 Виды, назначение технологического оборудования и производственного	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		

	о инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними			
Тема 1.14. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий.	Лабораторная работа №14 Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 1.15. Организация отпуска закусок с учетом различных методов обслуживания.	Лабораторная работа № 15 Требования к оформлению и отпуску заказа.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 1.16. Санитарно-гигиенические требования.	Лекционное занятие №16 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 1.17. Требования к организации складирования и	Лабораторная работа № 17 Организация рабочего места	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,П		

хранения.	повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	КЗ.4,ПКЗ.5,ПКЗ.6, ПК 3.7		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 2.1. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения.	Лабораторная работа №1 Требования к качеству сложных закусок из овощей. Современные требования к приготовлению закусок из овощей. Требования к оформлению, условия хранения и сроки реализации готовой продукции.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПКЗ.2,ПКЗ.3,ПКЗ.4,ПКЗ.5,ПКЗ.6, ПК 3.7		
Тема 2.2. Технологический процесс приготовления сложных закусок из яиц и сыра.	Лабораторная работа № 2 Технологические процессы приготовления сложных закусок из яиц и сыра. Виды закусок.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПКЗ.2,ПКЗ.3,ПКЗ.4,ПКЗ.5,ПКЗ.6, ПК 3.7		
Тема 2.3. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.	Лабораторная работа №3 Требования к качеству закусок из яиц и сыра. Современные требования к приготовлению, современные требования к оформлению отпуску готовой продукции.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПКЗ.2,ПКЗ.3,ПКЗ.4,ПКЗ.5,ПКЗ.6, ПК 3.7		
Тема 2.4. Условия хранения сложных холодных закусок из яиц и сыра	Лабораторная работа № 4 Условия хранения сложных холодных закусок из яиц и сыра, сроки реализации	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПКЗ.2,ПКЗ.3,ПКЗ.4,ПКЗ.5,ПКЗ.6, ПК 3.7		

	готовой продукции			
Тема 2.5. Правила подачи сложных холодных блюд и закусок.	Лабораторная работа №5 История правильной подачи сложных холодных блюд и закусок. Правила современной подачи.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,П К3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 2.6. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.	Лабораторная работа №6 Методы и виды сервировки, последовательност ь подачи сложных холодных блюд и закусок, особенности подачи, подбор посуды и приборов для подачи и сервировки.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,П К3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 2.7. Правила выбора и вина и других алкогольных напитков.	Лабораторная работа №7 Правила выбора алкогольных напитков для сложных холодных блюд и закусок, сочетаемость, правила подбора бокалов для разных видов алкоголя, винный этикет.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,П К3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 2.8. Характеристика рыбных гастрономических продуктов.	Лабораторная работа № 8 Виды гастрономических рыбных продуктов, характеристика.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,П К3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 2.9. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии.	Лабораторная работа №9 Организация технологической линии, виды блюд из рыбной гастрономии.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,П К3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 2.10. Технологические	Лабораторная работа № 10	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06,		

процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы.	Процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы.	ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6,ПК 3.7		
Тема 2.11. Технологический процесс приготовления заливных блюд из рыбы.	Лабораторная работа № 11 Технология приготовления и виды заливных блюд из рыбы.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6,ПК 3.7		
Тема 2.12. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.	Лабораторная работа № 12 Технология приготовления и виды холодных закусок из нерыбного сырья.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6,ПК 3.7		
Тема 2.13. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы.	Лабораторная работа № 13 Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы. Используемая посуда, приборы.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6,ПК 3.7		
Тема 2.14. Характеристика мясных гастрономических продуктов.	Лабораторная работа № 14 Классификация и характеристика мясных гастрономических продуктов. Подбор гарниров и соусов.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6,ПК 3.7		
Тема 2.15. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы.	Лабораторная работа № 15 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6,ПК 3.7		

	ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.			
Тема 2.16. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы.	Лабораторная работа № 16 Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 2.17 Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы.	Лабораторная работа № 17 Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 2.18 Техническое оснащение технологического процесса, безопасные условия эксплуатации механического, холодильного оборудования и	Лабораторная работа № 18 Правила безопасного использования инвентаря и технологического оборудования.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		

инвентаря.				
Тема 2.19 Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов.	Лабораторная работа № 19 Виды сложных холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 2.20 Ассортимент, характеристика, технология приготовления.	Лабораторная работа № 20 Ассортимент мясных гастрономических продуктов.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 2.21 Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуска.	Лабораторная работа № 21 Виды гарниров и соусов.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 2.22 Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	Лабораторная работа № 22 Требования к качеству блюд из мяса и мясной гастрономии.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 2.23 Технологический процесс приготовления заливных блюд из мяса и мясопродуктов.	Лабораторная работа № 23 Основные правила приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 2.24 Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении	Лабораторная работа № 24 Технологическая карта приготовления ланспика, особенности.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 2.25 Технология приготовления заливных блюд из мяса. Гарниры, особенности приготовления и отпуска.	Лабораторная работа № 25 Приготовление ланспика.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 2.26 Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	Лабораторная работа № 26 Режимы хранения и сроки реализации.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6,		

		ПК 3.7		
Тема 2.27 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	Лабораторная работа №27 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
2.28 Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска.	Лабораторная работа № 28 Ассортимент мясных продуктов.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 2.29 Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	Лабораторная работа № 29 Требования к качеству холодных закусок из мяса	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 2.30 Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.	Лабораторная работа №30 Виды птицы, правила приготовления.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 2.31 Ассортимент, характеристика, технология приготовления.	Лабораторная работа № 31 Ассортимент холодных блюд из птицы.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 2.32 Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам и закускам из птицы, особенности оформления и отпуска.	Лабораторная работа № 32 Приготовление гарниров и соусов к блюдам и закускам из птицы.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 2.33 Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	Лабораторная работа № 33 Бракераж гарниров и соусов к блюдам из птицы	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		
Тема 2.34 Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы. Декорирование	Лабораторная работа № 34 Приготовление сложных холодных блюд из птицы.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,ПК3.5,ПК3.6, ПК 3.7		

блюд сложными холодными соусами. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы.				
---	--	--	--	--

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент профессионального модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»	Дифференцированный зачет	Собеседования Контрольный срез
МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»	Контрольная работа Дифференцированный зачет	Собеседования Контрольный срез
УП.01.03	Дифференцированный зачет	
ПП.01.03	Дифференцированный зачет	
ПМ (в целом)	Экзамен по модулю	

3. Результаты освоения профессионального модуля

3.1. Оценка профессиональных и общих компетенций

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

Таблица 2

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

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3.2. Требования к курсовой работе (проекту): (не предусмотрено)

4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

4.1. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии оценки

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

Вопросы для собеседования

Тема 3. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.

1. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных

изделий, закусок

Тема 7. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

1. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)

Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент 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.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1

1 вариант

1. Пищевая ценность холодных блюд и закусок.

2. Современные требования к приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок, отпуск блюд в современных ресторанах
3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

2 вариант

1. Ассортимент холодных блюд и закусок.
2. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
3. Ассортимент вкусовых добавок для приготовления сложных холодных блюд и закусок.

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации и критерии оценки:
Процедура дифференцированного зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля

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

Вопросы для собеседования

Тема 2. Технологический процесс приготовления сложных закусок из яиц и сыра.

1. Технологические процессы приготовления сложных закусок из яиц и сыра.
2. Виды закусок.

Тема 7. Правила выбора и вина и других алкогольных напитков.

1. Правила выбора алкогольных напитков для сложных холодных блюд и закусок, сочетаемость,

2. Правила подбора бокалов для разных видов алкоголя, винный этикет.

Тема 8. Характеристика рыбных гастрономических продуктов.

1. Виды гастрономических рыбных продуктов.

2. Характеристика.

Тема 9. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии.

1. Организация технологической линии.

2. Виды блюд из рыбной гастрономии.

Тема 10. Технологические процессы приготовления

сложных холодных блюд и закусок из рыбы.

1. Технологические процессы применяются при приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы.

Тема 13. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы.

1. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы.

2. Современные требования.

Тема 16. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы.

1. Соблюдение санитарных норм, гигиены при приготовлении мяса и мясных гастрономических продуктов.

2. Определения качества мясной гастрономии.

Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

1) полноту и правильность ответа;

2) степень осознанности, понимания изученного;

3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент 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.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1

1 вариант

1. Технология приготовления сложных закусок из яиц и сыра. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.

2. Ассортимент, характеристика, гарниры сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.

3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы.

2 вариант

1. Классификация, пищевая ценность, способы подготовки рыбных гастрономических продуктов.

2. Технология приготовления заливных блюд из мяса. Гарниры, особенности приготовления и отпуска.

3. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 2

1 вариант

1. Правила подачи сложных холодных блюд и закусок.

2. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи. Подбор посуды и приборов.

3. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных холодных блюд и закусок

2 вариант

1. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуска.

2. Требования к качеству холодных закусок из мяса.

3. Техническое оснащение технологического процесса, безопасные условия эксплуатации механического, холодильного оборудования и инвентаря.

Критерии оценивания компетенций

5. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

6. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

7. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

8. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

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

Комплект заданий для контрольной работы

Тема 1.	Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения.	
Вариант	1	
	Задание 1	Требования к качеству сложных закусок из овощей..
	Задание 2	Современные требования к приготовлению закусок из овощей
Вариант	2	
	Задание 1	Требование к оформлению.
	Задание 2	Условия и сроки хранения.
Тема 3.	Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.	
Вариант	1	

	Задание 1	Требования к качеству закусок из яиц и сыра.
	Задание 2	Современные требования к приготовлению.
Вариант	2	
	Задание 1	Современные требования к оформлению готовой продукции
	Задание 2	Современные требования к о отпуску готовой продукции.

Критерии оценивания компетенций

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации и критерии оценки:
Процедура дифференцированного зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля

5. Фонд оценочных средств для экзамена

1. Паспорт

Назначение: ФОС 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» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Профессиональные компетенции	Показатель оценки результатов
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система

инструкциями и регламентами.	ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: –оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); –рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; –точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; –соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; –соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); –соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; –правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; –точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; –соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: –оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	–рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	–точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; –соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	–соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);

форм обслуживания. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	–соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; –правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; –точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; –соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты требованиям рецептуры, заказа: •соответствие температуры подачи виду блюда; •аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) •соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; •гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) •гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; •соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре –эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос
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.	–актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: •оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; •соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; •соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; •актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; •оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; •точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; –точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного

	изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; –правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; –оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); –демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки
Общие компетенции	Показатель оценки результатов
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение	– понимание значимости своей профессии

на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

2. Вопросы к экзамену 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»

1.Технология приготовления сложных закусок из яиц и сыра. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.

2.Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.

3.Классификация, пищевая ценность, способы подготовки рыбных гастрономических продуктов.

4.Требования к качеству рыбной гастрономии.

5.Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов

6.Ассортимент, характеристика, технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы.

7.Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении заливных блюд из рыбы.

8.Технология приготовления заливных блюд из рыбы.

9.Ассортимент, характеристика, гарниры сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.

10.Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из рыбы.

11.Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов сложных холодных блюд из рыбы.

12.Классификация, пищевая ценность, мясных гастрономических продуктов.

13.Способы подготовки мясных гастрономических продуктов мясных гастрономических продуктов.

14.Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы.

15. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы.

16. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуска.

17. Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении заливных блюд из мяса и мясопродуктов.

18. Технология приготовления заливных блюд из мяса. Гарниры, особенности приготовления и отпуска.

19. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов.

20. Требования к качеству сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов.

21. Ассортимент, характеристика, технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.

22. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам и закускам из птицы, особенности оформления и отпуска.

23. Декорирование блюд сложными холодными соусами сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.

24. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы.

25. Классификация, ассортимент, пищевая ценность горячих закусок.

26. Последовательность и температура подачи горячих закусок. 27. Требования к качеству, режимы реализации горячих закусок.

28. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления горячих закусок. Организация рабочего места повара в горячем цехе.

29. Ассортимент, технология приготовления сметанных, молочных и томатных соусов. Подбор и сочетание соусов для горячих закусок.

30. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска горячих закусок из овощей, грибов, яиц.

31. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска горячих закусок из рыбы и морепродуктов.

32. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска горячих закусок из мяса, мясопродуктов и птицы.

33. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов горячих закусок.

34. Требования и основные критерии оценки качества продуктов.

35. Дополнительные ингредиенты канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов.

36. Органолептические и физико-химические методы контроля.

37. Риски в области безопасности приготовления и хранения готовой сложной холодной продукции.

38. Органолептические и физико-химические методы контроля.

39. Риски в области безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Фонд тестовых заданий

1. Назовите ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных блюд:

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

2. Назовите ассортимент сыров с плесенью:

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

3. У какого продукта название происходит от способа производства:

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

4. В каких цехах устанавливают слайсеры?

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

5. Для оформления канапе используют:

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

6. Подберите сложный холодный соус к мясу заливному:

- а) соус винегрет
- б) вустерский
- в) соус хрен
- г) маринад овощной

7. Этим закускам придается форма буханки хлеба. В разрезе они могут иметь форму треугольную, полукруглую и трапециевидную:

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

8. К сложным холодным блюдам из птицы и рыбы лучше подходит:

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

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

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

10. Пикантные профитроли готовят из теста:

- а) заварного
- б) песочного
- в) бисквитного
- г) слоеного

11. К гастрономическим продуктам относятся:

- а) сырьё
- б) деликатесные продукты из мяса и рыбы
- в) блюда
- г) кондитерские изделия

12. При какой температуре следует хранить гастрономические продукты:

- а) 4-6°C
- б) 15-20°C
- в) 20-25°C
- г) -2, - 4°C

13. Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:

- а) бутерброды, салаты, заливные блюда
- б) салаты, напитки, заливные блюда
- в) бутерброды, супы, салаты
- г) соусы, салаты, напитки

14. К методам приготовления сложных закусок относятся:

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

15. К сложным холодным соусам относятся:

- а) майонез, винегрет, татарский
- б) голландский, маринад овощной, соевый соус
- в) мадера, польский, соус хрен
- г) майонез, сметанный, молочной

16. Укажите, какие продукты подвергаются размораживанию?

- а. мясо, рыба, птица
- б. овощи, фрукты, ягоды
- в. десертные овощи
- г. экзотические грибы

17. Кажите правильную последовательность приготовления канапе:

- а. Укладка мясных или рыбных продуктов
- б. Нарезка и обжарка хлеба
- в. Подача
- г. Намазка масляной смеси

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

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

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

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

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

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

21.Какой слой желе должен быть на поверхности заливной рыбы?

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

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

- а) 40/60;
- б) 75/125;
- в) 50/100.

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

- а) польский;
- б) майонез с корнионами;
- в) хрен с уксусом.

24.Для сохранения витаминов в овощах следует:

- а) очищенные овощи держать в холодной воде
- б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду
- в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду

25.Способ нарезки овощей для винегрета

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

Таблица 2 – Ключи к вопросам по темам фонда оценочных средств

№	Компетенция	Содержание вопроса	Правильный ответ
1.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Назовите ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных блюд	а
2.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Назовите ассортимент сыров с плесенью	г
3.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	У какого продукта название происходит от способа производства?	б
4.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	В каких цехах устанавливают слайсеры?	б
5.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Для оформления канапе используют	а
6.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Подберите сложный холодный соус к мясу заливному	б
7.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Этим закускам придается форма буханки хлеба. В разрезе они могут иметь форму треугольную, полукруглую и трапециевидную	а
8.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	К сложным холодным блюдам из птицы и рыбы лучше подходит	в
9.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Чтобы у готового блюда не появился металлический вкус вино кипятят, в посуде	а
10.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Пикантные профитроли готовят из теста	г
11.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	К гастрономическим продуктам относятся	в
12.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	При какой температуре следует хранить гастрономические продукты?	а
13.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции	а
14.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	К методам приготовления сложных закусок относятся	б
15.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	К сложным холодным соусам относятся	а
16.	ОК.01-ОК.07, ОК.09	Укажите, какие продукты подвергаются размораживанию?	а

	ПК 1.1.-ПК.6.4		
17.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Кажите правильную последовательность приготовления канапе:	б, г, а, в
18.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Из рыбы какого семейства получаются хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?	в
19.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?	в
20.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?	б
21.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Какой слой желе должен быть на поверхности заливной рыбы?	в
22.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?	б
23.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?	в
24.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Для сохранения витаминов в овощах следует:	в
25.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Способ нарезки овощей для винегрета	в

Контрольная работа по МДК.03.02		
Тема 1.	Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения.	
Вариант 1		
	Задание 1	Требования к качеству сложных закусок из овощей: •Оформление. Закуски должны быть аккуратно и красиво оформлены. Для украшения используют ярко окрашенные и красиво нарезанные продукты, входящие в рецептуру блюда, а также свежие или консервированные помидоры, огурцы, зелень, сливочное масло, яйца, лимон. •Консистенция. У сырых овощей должна быть упругая консистенция, у варёных-мягкая. •Вкус и цвет. Должны соответствовать виду изделия. Не допускаются признаки порчи: изменение цвета, закисание, посторонние запахи и привкусы. •Форма нарезки. Овощи должны быть нарезаны в

		соответствии с формой нарезки для каждого вида салата. •Зелень. Используемая для оформления зелень должна быть свежей, невялой, не пожелтевшей, не потемневшей. •Огурцы. Должны быть свежими, не допускаются перезрелые с грубыми семенами и кожей. •Помидоры. Должны быть плотными, сохранившими форму, плотные части у плодоножек нужно удалить. •Варёные овощи. Должны быть мягкими, но непереваренными, хорошо зачищены, без потемнений и остатков кожицы. Сложные закуски из овощей относятся к скоропортящимся изделиям и подлежат быстрой реализации. До реализации их необходимо хранить при температуре 4–8°C.
	Задание 2	Современные требования к приготовлению закусок из овощей
		Современные требования к приготовлению закусок из овощей: •Соблюдение санитарных правил. Поскольку закуски из овощей не подвергаются тепловой обработке, важно строго следовать правилам приготовления, оформления и хранения блюд. В частности, необходимо тщательно очищать и нарезать варёные овощи, мыть свежие овощи и зелень. •Использование специального инвентаря. При дозировании закусок следует применять специальный инвентарь, например мерные ложки и формочки. При раскладке продуктов — пользоваться вилками со сбрасывателями. •Соблюдение температурного режима. Холодные закуски должны подаваться при температуре 10–12°C. •Аккуратное и красивое оформление. Для украшения блюд используют продукты, входящие в их состав, но выбирают наиболее удобные по форме и яркой окраски. •Соблюдение сроков годности. Готовые салаты из сырых овощей необходимо хранить с учётом температуры 4± 2°C. •Использование овощей свежего урожая. Для приготовления закусок из сырых овощей рекомендуется использовать продукты свежего урожая, овощи прошлогоднего урожая можно применять только после тепловой обработки.
Вариант 2		
	Задание 1	Требование к оформлению.
	Задание 2	Условия и сроки хранения закусок из овощей: •Отваренные овощи хранят в отдельной посуде при температуре 8–10°C. Срок хранения очищенных овощей с момента отваривания до реализации не должен превышать 12

		часов. •Салаты до соединения с заправкой хранят в холодильном шкафу не более 12 часов при температуре 4–8°С. При длительном хранении продукты засыхают, что отражается на вкусовых качествах готовых изделий. •Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей и яиц без заправки хранят 18 часов, с заправкой — 6 часов. •Салаты из маринованных, солёных, квашеных овощей хранят 36 часов. •Салаты с добавлением мяса, рыбы, птицы, копчёностей без заправки хранят 18 часов, с заправкой—12 часов. Холодные блюда и закуски относятся к скоропортящимся изделиям и подлежат быстрой реализации. Готовят их небольшими партиями по мере спроса.
Тема 3.	Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.	
Вариант 1		
	Задание 1	Вареные яйца всмятку должны иметь жидкий желток и полужидкий белок. Яйца «в мешочек»: желток - полужидкий, белок - загустевший сверху, а в центре полужидкий. Очищенное от скорлупы яйцо слегка деформируется. Яйца вкрутую имеют полностью загустевший белок и желток. Вареные яйца не должны быть загрязненными, с трещинами и выливами. На поверхности вареного яйца не должно быть темного слоя. Яичница-глазунья должна иметь сохранивший форму полужидкий желток. Края яичницы не подсушены, нижняя часть не загрязнена. Нежелательны белые пятна на желтке от соли. В яичнице с гарниром продукты слегка поджарены, однородной формы нарезки. Жареный омлет имеет форму пирожка, светло-желтый и воздушный на разрезе, со слегка коричневатой поджаристой корочкой. В смешанном омлете продукты мелко нарезаны и распределены в массе равномерно. Для фаршированных омлетов гарниры сочные, заправленные соусом. Запеченные омлеты должны иметь на поверхности слегка подрумяненную корочку. Драчена должна быть плотной, хорошо пропеченной. Поверхность не должна быть подгорелой, изделия - пересоленными. Вкус и запах яичных блюд соответствуют запаху свежих яиц и добавленных в блюда продуктов.

		Блюда из яиц не подлежат хранению. Омлеты, яичная кашка, яичница-глазунья, яйца всмятку, драчена приготавливаются по мере спроса и сразу же отпускаются. Яйца вкрутую после погружения в холодную воду хранят в скорлупе сухими, а яйца, сваренные «в мешочек», можно хранить в подсоленной холодной воде. Холодные изделия из яиц хранят при температуре 0-6 °С.
	Задание 2	Современные требования к приготовлению холодных блюд и закусок: Соблюдение температурных режимов. Продукты, используемые для приготовления, должны быть предварительно охлаждены до температуры от +8 до +10 °С. Салаты и винегреты в незаправленном виде хранят при температуре 4–20 °С не более 6 часов. •Сокращение сроков хранения. Овощные наборы для салатов, винегретов, закусок, гарниров из варёных овощей можно приготавливать не более чем за 1–2 часа до отпуска и хранить в охлаждённом месте. Салаты из свежих овощей, не требующие дополнительной кулинарной обработки, готовят порциями непосредственно перед отпуском. •Использование специального инвентаря. Для дозирования закусок применяют мерные ложки, формочки, при раскладке продуктов используют вилки со сбрасывателями. •Аккуратное перемешивание. Продукты следует перемешивать осторожно, чтобы сохранить форму нарезки. •Правильное оформление. Все холодные закуски должны быть аккуратно и красиво оформлены, иметь температуру 10–12 °С. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий. Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы. •Использование подходящей посуды. Холодные блюда и закуски, а также полуфабрикаты для них хранят в холодильных шкафах при температуре 0–6 °С в фарфоровой или эмалированной посуде (без трещин и отбитой эмали), покрытой крышкой или сухой марлей
Вариант 2		
	Задание 1	Современные требования к оформлению холодных блюд и закусок : Использование продуктов. Для украшений применяют свежие и готовые к употреблению овощи, листья салата, мяту, зелень, лук-порей, огурцы или сладкий перец. Лимоны, апельсины, арбузы, дыни, авокадо используют для создания объёмных

		корзиночек, лодочек и корабликов. •Правильное сочетание. Блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Например, картофель в виде грибочков или цветков идеально дополнит мясо, а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов. •Использование контрастных цветов. Зелёный цвет передают с помощью лука-порея, огурцов, различной зелени. Оранжевый—с помощью моркови и апельсина. Красный—помидора и свёклы. Белый—сваренного вкрутую яйца и свежей репы. •Аккуратное расположение элементов декора. Их нужно продумать заранее, посуда не должна отвлекать внимания от самого блюда. Украшения должны быть чёткими и лаконичными. Также при оформлении холодных блюд и закусок важно соблюдать санитарные правила, так как они готовят из продуктов, которые в дальнейшем не подвергаются тепловой обработке.
	Задание 2	Современные требования к отпуску холодных блюд и закусок: •Использование охлаждаемого оборудования. Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки нельзя размещать на раздаче вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования). •Соблюдение сроков годности и условий хранения. Нельзя реализовывать продукцию с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, которые обеспечивают качество и безопасность блюд. •Сокращение количества ручных операций. Нужно избегать контакта пищи с руками, для этого при дозировании закусок используют специальный инвентарь (мерные ложки, формочки), а при раскладке продуктов—вилки со сбрасывателями. •Аккуратное порционирование. При отпуске холодных блюд и закусок важно соблюдать аккуратность (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов). •Соответствие объёма и массы блюда размеру и форме тарелки. •Гармоничность вкуса, текстуры и аромата. Готовая продукция должна соответствовать современным требованиям, требованиям рецептуры, не содержать вкусовых противоречий. •Эстетичность и аккуратность упаковки. Это касается готовой

		холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.
--	--	---