

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

---

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующим АФ ГБПОУ РК «РКИГ»  
\_\_\_\_\_ А.Р. Балабанова  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА  
ПРОФЕССИЯ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**



г. Алушта, 2022

Паспорт фонда оценочных средств ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Паспорт фонда оценочных средств составлен в соответствии с рабочей программой по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Паспорт фонда профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» обсуждено и рекомендовано на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_ г  
Председатель ЦМК \_\_\_\_\_

Разработчик: Дубова Т. Ю. – преподаватель АФ ГБПОУ РК «РКИГ».

СОГЛАСОВАНО с работодателем

---

*наименование предприятия/ организации*

---

*Подпись, должность, инициалы, фамилия*  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022г.

МП

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующимися при комплексном подходе в процессе освоения.

1.2. Формой промежуточной аттестации по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм является форма промежуточной аттестации в виде дифференцированного зачета.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

### **иметь практический опыт в:**

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями;

### **уметь:**

- 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;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

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

- 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;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

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

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>

<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; -оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; -</p>
<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -</p>
<p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -</p>
<p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; -аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки,</p>
<p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p></p>

	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
--	---

Общие компетенции	Показатели оценки результата
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. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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 нормативноправовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- 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.

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>- понимание значимости своей профессии.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

### 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является оценка умений и знаний.

Перечень основных показателей оценки результатов знаний, умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации, формы контроля заполняются в таблице.

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Результат обучения ПК, ОК	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
				Текущий контроль	Промежуточный контроль
Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно -	ПК 3.1; ОК.01-11. ОК 01-10	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	Вопросы для устного, письменного опроса по теме. Практические занятия №1,-№8	Дифференцированный зачет

<p>техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд</p>					
<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. - Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. - Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов. - Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>ПК 3.1- 3.6 ОК.01-10</p>	<p>Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. МДК 03.02. Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>1,2</p>		<p>Дифференцированный зачет</p>
		<p>Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.</p>		<p>Тестирование Письменный опрос; Устный опрос;</p>	
		<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов</p>	<p>1,2</p>	<p>Тестирование практическое</p>	
		<p>Тема 2.3. Приготовление салатов и винегретов</p>	<p>1,2</p>	<p>занятие №1 Лабораторное занятие №1</p>	

<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ</p>				Тестирование; Практическое занятие № 2 Лабораторные занятия №2-№5	
		Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	1,2	Тестирование; Письменный опрос; Устный опрос; Практическое занятие №3 Лабораторное занятие №6;7	
		Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы	1,2	Тестирование; Письменный опрос; Устный опрос; <b>Практическое занятие №53</b> Лабораторное занятие №8-12	
	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ОК 1-7,9, 10	УП.02 Учебная практика и	2	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении учебной практики	Дифференцированный зачет
		ПП 02. Производственная практика	3	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении производственной практики	Дифференцированный зачет
		Квалификационный экзамен	3		Экзамен

### 3.1. Типовые задания для оценки освоения дисциплины ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Виды заданий:

№1 Практико-ориентированные занятия:

лабораторные работы;

практические работы.

№2 Сообщение

№3 Вопросы для устного (письменного опроса по теме, разделу)

№4 Дифференцированный зачет

№5 Квалификационный экзамен

### 3.2 Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
Неудовлетворительно	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно
Удовлетворительно	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
Хорошо	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией
Отлично	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

## **Вопросы для устного опроса:**

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

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

1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.
2. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции приготовления.
3. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

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

1. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.
2. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
3. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций.
4. Проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования.
5. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

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

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.
2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
3. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.
4. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.
5. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.
6. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации

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

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

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

4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства.
5. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.
6. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов разнообразного ассортимента.
7. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
8. Правила отпуска холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
9. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
10. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.
11. Контроль хранения и расхода продуктов.
12. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов разнообразного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
3. Актуальные направления в приготовлении салатов разнообразного ассортимента.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.
5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов разнообразного ассортимента из сырых и вареных продуктов.
6. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.
7. Правила подбора заправок к салатам разнообразного ассортимента.
8. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.
9. Правила оформления и отпуска салатов разнообразного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
10. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.
11. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
12. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.
13. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

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

3. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
5. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей.
7. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
8. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
9. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.
10. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
11. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.
12. Контроль хранения и расхода продуктов.
13. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
3. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
4. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с разнообразного ассортимента.
5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
6. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
7. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
8. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
9. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
10. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
11. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.
12. Контроль хранения и расхода продуктов.
13. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
3. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
4. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента.
6. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
7. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
8. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
9. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
10. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
11. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
12. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
13. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.
14. Контроль хранения и расхода продуктов.
15. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

#### **Тестирование для текущего контроля**

1. Назовите: Существует сколько ..... формы организации шведского стола.
2. Дополните предложение: выездное коммерческое обслуживание.....
3. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
  - а) растительное масло
  - б) уксус столовый
  - в) сливочное масло
  - г) уксус бальзамический
4. то собой представляют масляные смеси:
  - а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом
  - б) сливочное масло, смешанное с измельченными продуктами
  - в) смесь растительного масла с уксусом
  - г) смесь сливочного и растительного масел
5. Какой салат готовится из капусты, моркови, уксуса, соли, сахара, растительного масла:
  - а) витаминный
  - б) из капусты
  - в) летний
  - г) весенний

6. Какой салат готовится из свеклы, моркови, картофеля, соленых огурцов или квашеной капусты, лука, растительного масла:

- а) салат-коктейль овощной
- б) винегрет
- в) витаминный
- г) летний

7. Свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом

- а) для улучшения вкуса
- б) для сохранения витаминов и минеральных веществ
- в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи

8. 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

9. Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:

- а) соломка
- б) брусочки
- в) ломтики
- г) кружочки
- д) кубики

10. Овощные салаты используются не только как самостоятельные блюда, но и как ..... к мясным и рыбным изделиям.

11. по набору продуктов определите название салата: Вареную грудку кур без кожи нарезают длинными тонкими пластинками, прочие части мякоти ломтиками, которые соединяют с ломтиками картофеля и соленых огурцов, зачищенных от кожицы и семян, вводят кусочки салата, майонез, доводят до вкуса.

12. Укажите название салатов: при приготовлении продукты укладывают слоями.....

13. Бутерброды бывают .....и .....

14. Толщина кусочков хлеба для бутербродов

- а) 0,5 – 1 см
- б) 1 – 1,5 см
- в) 1,5 – 2 см
- г) 2 - 3 см

15. Вставьте пропущенные слова. Канапе обычно готовят на пшеничном хлебе и только для некоторых их видов (с килькой, бужениной) используют ржаной хлеб. С хлеба срезают....., нарезают его полосками толщиной.....см, шириной 5...6 см и длиной .....см или фигурно (выемкой) диаметром .....см, подсушивают в пароконвектомате или поджаривают на сливочном масле и охлаждают.

**16.** Корзиночки и тарталетки (франц. *tartelette* — небольшой торт).

Выпекают из пресного сдобного или слоеного теста в специальных формочках (тарталетках)

- а) с выходом 12... 25 г.
- б) с выходом 20... 25 г.
- в) с выходом 12... 35 г.
- г) с выходом 30... 40 г.

17. Определите название по способу приготовления:..... *выпекают* в виде небольших корзиночек овальной или круглой формы с выходом 10...20 г из пресного слоеного теста. Готовят тесто из муки, яиц и воды (в воде растворяют соль и кислоту).

18. Дополните предложение: Горячие бутерброды используют как .....блюдо, как....., а также подают к бульонам, супам- пюре, молочным супам.

19. Горячие бутерброды готовят:

- а) двумя способами
- б) одним способом
- в) тремя способами

20. Для приготовления холодной закуски «Паштет из печени» измельченную массу из печени соединяют:

- а) с пассерованными овощами и яйцами
- б) со сливочным маслом и бульоном
- в) с набухшим желатином и бульоном

21. Для приготовления рыбы заливной рыбу:

- а) тушат
- б) жарят
- в) запекают
- г) варят

22. Вставьте пропущенные слова. Приготовление желе рыбное., подготовка желатина. Желатин заливают .....кипяченой водой (1:10), размешивают, чтобы он не прилип ко дну посуды, и выдерживают для набухания .....мин. Набухший желатин откидывают на салфетку и.....

23. Вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона

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

24. Вставьте пропущенные слова: Паштет из печени. Шпик мелко нарезают и слегка....., добавляют мелко нарезанные....., ..... и пассеруют до полу готовности, затем кладут нарезанную....., посыпают солью, молотым перцем и обжаривают до готовности. Смесь охлаждают и дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, вливают .....или бульон, прогревают и охлаждают. Масло сливочное....., соединяют с массой.

25. В летнее время запрещено готовить

- а) канапе
- б) жульен
- в) заливное

26. Основное назначение холодных блюд и закусок

- а) источник белка
- б) пополнять организм жидкостью
- в) возбуждение аппетита
- г) источник витаминов

27. Холодные блюда и закуски отпускают при температуре

- а) 0 ... 5 °С
- б) 10 ...12 °С
- в) 20 ...25 °С

28. Совместный прием пищи, когда приглашённые едят стоя, свободно выбирая блюда и напитки, обслуживая себя самостоятельно и используя в качестве столового прибора преимущественно вилку называется

- а) фуршет
- б) банкет
- в) коктейль

29. Закрытые бутерброды это

- а) канапе
- б) сэндвичи
- в) тартинки

30. Вставьте пропущенные слова: Мясной рулет в тесте. Мелко нарезают .....и обжаривают его на сковороде до золотистого цвета. ....солят, перчат, добавляют обжаренный лук, пропущенный через пресс чеснок, перемешивают. Размороженное тесто раскатывают на полоски шириной .....см, длиной .....см, выкладывают фарш, сыр нарезанный..... Сворачивают тесто с начинкой в рулет, смазывают льезоном и.....

---

1. Вставьте пропущенные слова: Приготовление соус майонез. В сырые яичные желтки, тщательно отделенные от....., добавляют....., соль и хорошо размешивают лопаткой. Затем при непрерывном взбивании постепенно вливают..... должно иметь температуру .....°C

2. Название соуса майонез с добавлением растертого чеснока:

- а) Айоли.
- б) Шантильи.
- в) Тартар.

3. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

- а) растительное масло
- б) уксус столовый
- в) сливочное масло
- г) уксус бальзамический

4. то собой представляют масляные смеси:

- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом
- б) сливочное масло, смешанное с измельченными продуктами
- в) смесь растительного масла с уксусом
- г) смесь сливочного и растительного масел

5. 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

6. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:

- а) 80оС; б) 85оС; в) 90оС; г) 95оС

7. Соусы используемые при отпуске блюда «Рыба заливная»

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

8. При приготовлении салатов следует:

- а) учитывать время варки овощей
  - б) соединять горячие и холодные овощи
  - в) использовать сильно разваренные овощи
  - г) заправлять салаты перед подачей на стол
9. Укажите виды тепловой обработки овощей при приготовлении салатов

- а) варка
- б) жарение
- в) тушение
- г) запекание
- д) копчение

10. Укажите способ нарезки овощей для винегрета

- а) соломка
- б) ломтики
- в) кубики
- д) дольки

11. При приготовлении винегретов свеклу рекомендуется отдельно заправить \_\_\_\_\_, для сохранения цвета.

12. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать \_\_\_\_\_ правила, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются \_\_\_\_\_ обработке.

13. Овощные салаты используются не только как самостоятельные блюда, но и как ..... к мясным и рыбным изделиям.

14. по набору продуктов определите название салата: Вареную грудку кур без кожи нарезают длинными тонкими пластинками, прочие части мякоти ломтиками, которые соединяют с ломтиками картофеля и соленых огурцов, зачищенных от кожицы и семян, вводят кусочки салата, майонез, доводят до вкуса.

15. Укажите название салатов: при приготовлении продукты укладывают слоями.....

16. Бутерброды бывают .....и .....

17. Толщина кусочков хлеба для бутербродов

- а) 0,5 – 1 см
- б) 1 – 1,5 см
- в) 1,5 – 2 см
- г) 2 - 3 см

18. Укажите, при приготовлении холодных блюд сыры нарезают тонкими пластинками толщиной?

- а) 1-1,5мм
- б) 2-2,5мм
- в) 2-3мм
- г) 0.5-1 мм

19. Определите название бутерброда. Хлеб зачищают от корок, нарезают на полоски толщиной 0,5 см, смазывают маслом (масляными смесями с кетчупом, горчицей, майонезом, хреном), укладывают тонко на резанные мясные или рыбные продукты и закрывают сверху такими же полосками смазанного хлеба, плотно прижимают, охлаждают, затем нарезают на бутерброды прямоугольной, квадратной или треугольной формы

20. Вставьте пропущенные слова. *Канане* обычно готовят на пшеничном хлебе и только для некоторых их видов (с килькой, бужениной) используют ржаной хлеб. С хлеба срезают....., нарезают его полосками толщиной.....см, шириной 5...6 см и длиной .....см или фигурно (выемкой) диаметром .....см, подсушивают в пароконвектомате или поджаривают на сливочном масле и охлаждают.

21. Дополните предложение: Горячие бутерброды используют как .....блюдо, как....., а также подают к бульонам, супам- пюре, молочным супам.

22. Горячие бутерброды готовят:

- а) двумя способами
- б) одним способом
- в) тремя способами

23. Вид тепловой обработки для приготовления закуски «икра кабачковая» проводят с кабачками

- а) припускают
- б) бланшируют
- в) запекают.
- г) жарят

24. Вставьте пропущенные слова Рыба жареная под маринадом. Порционные куски филе .....панируют в .....и жарят на растительном масле. Жареную рыбу выкладывают в салатник, заливают горячим .....и охлаждают.

25. Ассорти рыбное. В состав блюда должно входить

- а) не менее 2 - 3 видов рыбных продуктов
- б) не менее 4 -5 видов рыбных продуктов
- в) не менее 3 - 4 видов рыбных продуктов

26. Для приготовления закуски яйца фаршированные сельдью, яйца варят:

- а) «в мешочек»
- б) всмятку
- в) вкрутую

27. Для приготовления рыбы заливной рыбу:

- а) тушат
- б) жарят
- в) запекают
- г) варят

28. Ингредиенты для приготовления рыбы заливной:

- а) рыба, бульон, желатин
- б) агар-агар, сметана, рыба
- в) желатин, отвар, рыба
- г) крахмал, рыба, молоко.

29. Рыба заливная с гарниром. В глубокий противень наливают желе слоем

- а) 0,3 см
- б) 0,2 см
- в) 0,5 см
- г) 10 см

30. Вставьте пропущенные слова. Приготовление желе рыбное., подготовка желатина. Желатин заливают .....кипяченой водой (1:10), размешивают, чтобы

он не прилип ко дну посуды, и выдерживают для набухания .....мин. Набухший желатин откидывают на салфетку и.....

### **3.Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Задания составлены на основе рабочей программы профессионального модуля МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50), и предназначены для проведения дифференцированного зачета в группе СПО ПК.3.24 и ПК3.25 курса третьего.

Дифференцированный зачет проводится после завершения теоретического и практического курса обучения МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

Целью дифференцированного зачета является оценка умения обучающегося использовать теоретические знания, полученные при изучении МДК, с целью применения этих знаний в профессиональной деятельности. Для составления заданий выбраны темы, соответствующие основному содержанию программы. Количество заданий превышает количество студентов в группе.

Каждое задание состоит из двух вопросов, которые направлены на проверку теоретического материала.

Для подготовки ответа, на вопросы задания обучающегося предоставляется 90 минут.

Задания соответствуют I и II уровню сложности.

Результатом контроля знаний является балльная оценка:

правильный ответ – 1 балл

ответ, содержащий неточности (неполный) – 0,5 балла

неправильный ответ – 0 баллов.

Оценка, которую студент может получить:

2– баллов – соответствует оценке «отлично»

1,5 – баллов – соответствует оценке «хорошо»

1– баллов – соответствует оценке «удовлетворительно»

0- баллов – соответствует оценке «неудовлетворительно»

По результатам тестового контроля выставляется итоговая оценка.

## Задания для проведения дифференцированного зачета

### **Задание № 1**

1. Составить схему организации холодного цеха, с указанием оборудования, инвентаря, приспособления и посуды кухонной и столовой (маркировка).

2. Упаковка, транспортировка, сроки и условия хранения холодных блюд и закусок из овощей.

### **Задание № 2**

1. Составить перечень маркировок оборудования, приспособлений, инвентаря и посуды холодного цеха и для чего она должна неукоснительно соблюдаться?

2. Укажите способы заправки салатов.

### **Задание № 3**

1. Составить алгоритм организации рабочего места повара при механической кулинарной обработки овощей и зелени.

2. Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд из овощей.

### **Задание № 4**

1. Составить схему холодного цеха для изготовления салатов с указанием маркировки.

2. Упаковка, транспортировка и условия хранения холодных блюд.

### **Задание т № 5**

1. Организация рабочего места при изготовлении бутербродов. Составьте схему с указанием маркировок.

2. Упаковка, транспортировка и хранение холодных блюд и закусок из дикой птицы.

### **Задание № 6**

1. Составьте алгоритм для механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное).

2. Упаковка, транспортировка, условия и сроки хранения холодных блюд.

### **Задание № 7**

1. Составьте схему организации рабочего места при изготовлении мясных холодных блюд и закусок.

2. Правила проведения бракеража холодных блюд и закусок.

### **Задание № 8**

1. Составьте схему организации холодного цеха при изготовлении паштетов.

2. Упаковка, транспортировка и хранение икры баклажанной.

### **Задание № 9**

1. Организация рабочего места при приготовлении холодца из птицы.

2. Упаковка, транспортировка и хранение масляных смесей.

### **Задание № 10**

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных закусок из мяса.
2. Упаковка, транспортировка и хранение винегретов.

#### **Задание № 11**

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных закусок блюд и закусок из яиц.
2. Варианты оформления и подачи рыбных холодных блюд и закусок

#### **Задание № 12**

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных блюд и закусок из мяса птицы.
2. Правила и варианты подачи салатов из сырых овощей, сроки хранения.

#### **Задание № 13**

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных блюд и закусок салатов - коктейлей.
2. Правила подачи, варианты оформления и сроки годности салатов коктейль.

#### **Задание № 14**

1. Организация рабочего места при изготовлении винегретов.
2. Правила подачи и варианты оформления курицы галантин.

#### **Задание № 15**

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных блюд и закусок из субпродуктов.
2. Правила подачи и варианты оформления ростбифа с гарниром.

#### **Задание № 16**

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных блюд и закусок мясных блюд и закусок из дичи.
2. Правила подачи и варианты оформления утки запеченной по-домашнему.

#### **Задание № 17**

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных закусок из овощей.
2. Правила подачи, варианты оформления и сроки годности холодных закусок из яиц.

#### **Задание № 18**

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных овощных блюд и закусок
2. Правила подачи, варианты оформления и сроки годности холодных закусок из мяса дичи.

#### **Задание № 19**

1. Значение холодных закусок в питании человека.
2. Правила подачи, варианты оформления щуки фаршированной.

#### **Задание № 20**

1. Организация рабочего места при изготовлении рыбных холодных блюд и закусок.
2. Правила подачи и варианты оформления заливного из мяса птицы.

#### **Задание № 21**

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд из мяса и мясопродуктов.
2. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству канапе.

#### **Задание № 22**

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных блюд и закусок из сельди.
4. Правила подачи, варианты оформления волованов.

#### **Задание № 23**

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных блюд и закусок Пожарная безопасность в холодном цехе.
2. Правила подачи, варианты оформления холодных блюд и закусок подаваемых в тарталетках.

#### **Задание № 24**

1. Техника безопасности при работе на оборудовании для обработки овощей.
2. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд и закусок

#### **Задание № 25**

1. Электробезопасность в холодном цехе.
2. Упаковка, маркировка и хранение холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря.

### **Задания для проверки знаний и умений по МДК. 03.02 состоит из 2-х частей:**

1. теоретической части;
2. практической части;

Теоретическая часть - состоит из тестов, состоящие из 30 вопросов, которые охватывают изученный материал по МДК.03.02, к каждому из них даны 3-4 варианта ответа, из которых только один правильный. Задания равноценны по трудности, одинаковы по структуре.

Правильный ответ в зависимости от сложности каждого задания оценивается одним баллом. Баллы, полученные за выполненные задания, суммируются.

Практическая часть - состоит из решения задач, которые охватывают изученный материал.

Составленные задания для практической части дифференцированного зачета позволяют оценить приобретённые практические навыки обучающихся по МДК. 03.02.

Для подготовки ответа, на вопросы задания обучающегося предоставляется 90 минут.

Задания соответствуют I и II уровню сложности.

Результатом контроля знаний является бальная оценка:

правильный ответ – 1 балл

ответ, содержащий неточности (неполный) – 0,5 балла

неправильный ответ – 0 баллов.

Оценка, которую студент может получить:

2– баллов – соответствует оценке «отлично»

1,5 – баллов – соответствует оценке «хорошо»

1– баллов – соответствует оценке «удовлетворительно»

0- баллов – соответствует оценке «неудовлетворительно»

По результатам тестового контроля выставляется итоговая оценка.

## **Тестовые задания для оценки освоения МДК.03.02**

### **Вариант №1**

**Выберите правильный вариант ответа.**

**1. Из рыбы какого семейства получаются хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»:**

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

**2. Когда вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона:**

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

**3. 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.

**4. 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.

**5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:**

- а) температурой подачи;
- б) оформлением;
- в) весом.

**6. Салат-коктейль – это:**

- а) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом;

- б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;
- в) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом.

**7. Для каких бутербродов используют булочки городские или школьные:**

- а) открытых;
- б) закрытых;
- в) закусочных.

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

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

**9. Для сохранения витаминов в овощах следует:**

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

**10. При приготовлении салатов следует:**

- а) учитывать время варки овощей;
- б) соединять горячие и холодные овощи;
- в) использовать сильно разваренные овощи.

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

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

**12. Укажите виды тепловой обработки овощей при приготовлении салатов:**

- а) варка;
- б) жарение;
- в) соление.

**13. Укажите способ нарезки овощей для винегрета:**

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

**14. Обозначьте цифрами последовательность приготовления салатов из свежих овощей:**

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

**Вставьте пропущенные слова**

15. При приготовлении винегретов свеклу рекомендуется отдельно заправить \_\_\_\_\_, для сохранения цвета.

16. Для открытых бутербродов используют хлеб \_\_\_\_\_ давности.

17. Для приготовления холодных закусок сельдь обрабатывают на \_\_\_\_\_.

18. Салаты-коктейли подают в \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

19. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать \_\_\_\_\_ правила, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются \_\_\_\_\_ обработке.

20. Укажите последовательность приготовления блюда «Сельдь с гарниром»

1. сельдь нарезать кусочками;
2. подать;
3. вареные морковь, картофель, свеклу нарезать кубиками;
4. украсить листьями салата или веточками зелени;
5. свежие огурцы, помидоры нарезать ломтиками или дольками;
6. лук нарезать кольцами;
7. гарнир выложить букетами;
8. сельдь полить салатной заправкой;
9. сельдь слабосоленую разделить на чистое филе.

## Вариант №2

**Выберите правильный вариант ответа.**

**1. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»:**

- а) филе с кожей и костью;
- б) чистое филе;
- в) филе с кожей.

**2. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»:**

- а) филе с кожей и костью;
- б) чистое филе;
- в) кругляши.

**3. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом:**

- а) для улучшения вкуса;
- б) для сохранения витаминов и минеральных веществ;
- в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи.

**4. Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%):**

- а) для того, чтобы лучше формировалась «горочка» из салата;
- б) для улучшения вкуса;
- в) чтобы остался майонез для оформления салата.

**5. Почему овощи для салатов нельзя переваривать:**

- а) снижается санитарное состояние;

б) увеличивается потеря массы и витаминов;

в) при последующем нарезании овощи крошатся.

**6. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели:**

а) бланшировать;

б) хранить в подкисленной воде;

в) посыпать сахаром.

**7. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не однородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей:**

а) протереть через сито;

б) пропустить повторно через мясорубку;

в) снять с реализации.

**8. 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.

**9. Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:**

а) соломка;

б) ломтики;

в) кружочки.

**10. При приготовлении салатов следует:**

а) соединять холодные и горячие овощи;

б) использовать сильно разваренные овощи;

в) учитывать время варки овощей.

**11. Ланспик - это:**

а) мясной концентрированный бульон;

б) рыбный концентрированный бульон;

в) рыбный бульон с желатином.

**12. Канапе относится к ..... Бутербродам:**

а) открытым;

б) закрытым;

в) закусочным.

**13. Какие соусы относятся к холодным:**

а) заправки, маринады и сливки;

б) майонез, маринады и заправки;

в) красный, майонез и молочный.

**14. Укажите температуру подачи салата-коктейля из морепродуктов:**

а) 14 градусов;

б) 25 градусов;

в) 5 градусов.

**Вставьте пропущенные слова**

15. Овощи для салатов лучше всего варить в кожице, для сохранения \_\_\_\_\_.

16. Простые и сложные бутерброды относятся к \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ бутербродам.

17. Обязательным компонентом винегрета является \_\_\_\_\_.

18. Жюльен из птицы относится к \_\_\_\_\_ закускам.

19. Температура подачи холодных блюд и закусок \_\_\_\_\_.

20. Укажите, последовательность приготовления винегрета овощного

1. квашеную капусту отжать от рассола и измельчить;
2. вареные свеклу, морковь, картофель нарезать ломтиками;
3. заправить салатной заправкой;
4. все перемешать;
5. лук нарезать полукольцами;
6. оформить и подать;
7. соленые огурцы нарезать ломтиками;
8. добавить свеклу, заправленную растительным маслом;
9. зеленый лук нарезать длиной.

### 10. Задачи для оценки освоения МДК.03.02

Задача 1. Определить сколько потребуется продуктов для приготовления 25 порций канапе с сыром.

Задача 2. Определить сколько потребуется продуктов для приготовления 50 порций волованов с окороком.

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

Задача 4. Определить сколько потребуется картофеля для приготовления 65 порций салата картофельного с грибами (сезон – 15 декабря, 1-я колонка, выход 1 порции – 150 г).

Задача 5. Определить, сколько порций маринованной свеклы можно приготовить при наличии 35 кг свеклы массой брутто (сезон – 20 февраля, выход 1 порции – 150 г).

Задача 6. Определить, сколько порций салата мясного можно приготовить при наличии 35 кг говядины 2-й категории весом брутто (1-я колонка).

Задача 7. Определить, сколько порция винегрета овощного можно приготовить при наличии овощей весом брутто: 45 кг картофеля, 20 кг моркови, 15 кг свеклы (сезон 2 марта, выход 1 порции – 150 г).

Задача 8. Определить, сколько порций яиц под майонезом с гарниром можно приготовить при наличии 75 штук яиц.

Задача 9. Определить, сколько порций жареной рыбы под маринадом можно приготовить при наличии 1 кг томатной пасты с содержанием сухих веществ 35-40% (по 1-й колонке).

Задача 10. Определить, сколько литров соуса майонез с томатом и луком получится №825 при наличии на складе 2-х банок 0,8 кг томатной пасты с содержанием сухих веществ 35-40%.

Задача 11. Определить, сколько потребуется томатной пасты с содержанием сухих веществ 25-30% для приготовления 5 литров соуса маринад овощной со свеклой №829/Г.

Задача 12. Определить, сколько потребуется кислоты лимонной для приготовления 120 порций маринада овощного без томата №828/III.

Задача 13

Определить, сколько порций рыбы отварной с гарниром № 135/III-2007 при наличии 25 кг судака неразделанного.

Задача 14. Определить сколько потребуется горбуши неразделанной для приготовления 100 порций рыбы под майонезом №136/I-2007.

Задача 15. Определить, сколько потребуется желатина для приготовления 28 порций рыбы фаршированной заливной с гарниром №139/I-2007.

Задача 16. Определить сколько моркови массой брутто 10 января потребуется для приготовления 50 порций жареной рыбы под маринадом № 140/I-2007.

Задача 17. Определить, сколько порций рыбы под майонезом №136/III-2007 при наличии 1л масла растительного.

Задача 18. Определить, сколько потребуется говядины II категории для приготовления 55 порций мяса отварного с гарниром № 149/I-2007.

Задача 19 . Определить, сколько порций поросенка отварного с хреном №150/I-2007 с гарниром №746/I-2007 можно приготовить при наличии 10кг картофеля и 7 кг моркови массой брутто 2 февраля.

Задача 20. Определить, сколько порций мяса жареного с гарниром №152/III-2007 можно приготовить при наличии 45 кг баранины II категории с ножками массой брутто. Задача 21. Определить, сколько потребуется майонеза для приготовления 15 порций ассорти мясного № 153/II-2007 с соусом №822.

Задача 22 . Определить, сколько порций мяса заливного №155/III-2007 можно приготовить при наличии 5 пачек желатина, вес 1 пачки 10 г.

Задача 23. Определить, сколько потребуется кур потрошенных I категории потребуется для приготовления 45 порций курицы фаршированной (галантин) №157/I-2007.

Задача 24. Определить, сколько порций филе из кур фаршированного №158/II-2007 можно приготовить из 25 кг кур потрошенных II категории.

Задача 25. Определить, сколько порций паштета из печени № 160 выходом 30 г получится из 7 кг печени телячьей мороженой.

Задача 26. Определить, сколько потребуется капусты массой брутто для приготовления 50 порций мяса заливного с гарниром № 155/II, с гарниром №744.

### **Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

Основные источники:

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений СПО. – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

2. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

учебник для студентов учреждений СПО. – 4-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

Дополнительные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно–методическое пособие. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 374 с.
2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 128 с.
3. Качурина Т.А. Кулинария: учебное пособие для студентов учреждений СПО. - 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с., ил.
4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192 с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учебное пособие /авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д : Феникс, 2018. – 141с.
7. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 304с., ил.
9. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачёва, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов н/Д : Феникс, 2018. – 141, [1] с. – (Среднее профессиональное образование).

Интернет ресурсы:

1. <http://www.iprbookshop.ru/> Электронно-библиотечная система IPRbooks
2. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания.
3. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>