МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Колледж технологий и управления

Регистрационный № 24-23/40

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень ППССЗ *базовая*

Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 234 ч

Якутск 2025

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) РПД Трофимова Анастасия Валерьевна, преподаватель
степень, звание, фамилия, имя, отчество

Председатель цикловой комиссии ТиЗ _____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания цикловой комиссии ТиЗ № 10 от «04» 04 2025 г.

Директор КТиУ _____ /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

«10» 04 2025 г.

Председатель МК КТиУ _____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК КТиУ № 04 от «10» 04 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля 4

2. Результаты освоения профессионального модуля 7

3. Структура и содержание профессионального модуля 9

4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля 16

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) 17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ РОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных.

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

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.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

- уметь разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- знать 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;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 234 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 234 часов, включая:
аудиторной учебной работы обучающегося – (обязательных учебных занятий) 90 часов;
учебной и производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	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.	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	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.	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.	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.	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.	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.
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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			**внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа**		**учебная,** часов	**Производственная,** часов *(если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	**всего,** часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01-08, ПК 2.1 – 2.8	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**36**	**36**	18	-	-	-	-	-
	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**36**	**36**	18	-	-	-	-	-
	УП.03.01 Учебная практика	**36**	**36**					36	
	ПП 03.01 Производственная практика	**108**	**108**						108
	Квалификационный экзамен	**18**	**18**					-	-
	Всего:	**234**	**234**	**36**	**-**	**-**	**-**	**36**	**108**

3.2. Содержание профессионального модуля 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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Объем часов	В том числе часы по практической подготовке, (указать кол-во часов)	Уровень освоения
1	2	3	4	5
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**36**		
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**18**	**18**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала:**	**6**	**6**	
	Лекция №1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	4		1
	Лекция №2 Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2		1
	Тематика практических занятий:			
	Практическое занятие №1 Организация контроля качества приготовления холодных блюд и закусок		2	2
	Практическое занятие №2 Товароведно-технологическая характеристика сырья для приготовления холодной кулинарной продукции, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		2	2
	Практическое занятие №3 Адаптация рецептур сложных холодных блюд в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.		2	2
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к	**Содержание учебного материала:**	**6**	**6**	
	Лекция №3 Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2		1
	Лекция №4 Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к	2		1

реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	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).			
	Лекция №5 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2		1
	Тематика практических занятий:			
	Практическое занятие №4 Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции.		2	2
	Практическое занятие №5 Применение санитарных требований к технологии приготовления холодных блюд.		2	2
	Практическое занятие №6 Тренинг по отработке санитарно-гигиенических требований к продуктам для приготовления сложных холодных блюд и закусок		2	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала:**	**6**	**6**	
	Лекция №6 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасногоиспользования, правила ухода за ними.	2		1
	Лекция №7 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.	2		1
	Лекция №8 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2		1
	Тематика практических занятий:			
	Практическое занятие №7 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		2	2
	Практическое занятие №8 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного		4	2

	инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.			
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**36**		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**18**	**18**	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	**Содержание учебного материала:**	**2**	**2**	
	Лекция №1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	2		1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:			
	Практическое занятие №1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		2	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала:**	**4**	**4**	
	Лекция №2 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	2		1
	Лекция №3 Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	2		1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:			
	Практическая занятие №2 Товароведно-технологическая характеристика сырья для приготовления салатов сложного ассортимента.		4	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок	**Содержание учебного материала:**	**4**	**4**	
	Лекция №4 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2		1

сложного ассортимента	Лекция №5 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, оволакто, фингерфуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2		1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:			
	Практическая занятие №5 Расчёт пищевой и энергетической ценности продукции сложных холодных блюд в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов.		4	2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание учебного материала:**	**4**	**4**	
	Лекция № 6 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2		1
	Лекция № 7 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2		1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:			

	Практическая занятие №6 Товароведно-технологическая характеристика сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с сложного ассортимента.		4	2
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание учебного материала:**	**4**	**4**	
	Лекция № 8 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2		1
	Лекция № 9 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2		1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:			
	Практическая занятие №8 Товароведно-технологическая характеристика сырья для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.		4	2
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			36	

6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды			

и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			
Производственная практика ПМ.03 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом со- блюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		108	
Квалификационный экзамен	**18**		
Всего	**234**		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов 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.

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	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	Кабинет №2.216 Мастерская. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).	**Оборудование:** 1) проектор BENG-1 шт.(переносной) 2) ноутбук Lenovo - 1 шт. 3)стол производственный – 10шт, 4) подставка нержавеющая под параконвектомат – 1шт, 5) параконвектомат – 1шт; 6) весы настольные электронные – 3 шт; 7) плита индукционная (1 конфорочная) – 3 шт, 8) планетарный миксер – 3 шт, 9) шкаф холодильный – 3 шт, 10) стеллаж 4 – уровневый – 4 шт; 11) моечная ванна – 6шт; 12) расстоечный шкаф – 1шт. **Инвентарь:** гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковородас двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж сталь21см, миска коническая нерж сталь 2,5 24см, миска нерж сталь 22см ммиска нерж сталь 20см, миска нерж сталь 18см, миска нерж сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора. **Учебная мебель:** рабочее место преподавателя.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

№	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Основная литература			
1	О. В. Пасько,Н. В. Бураковская,О. В. Автюхова	Технология продукции общественного питания	ЭБС Лань 2024
Дополнительная литература			
1	М.П.Могильный	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	ЭБС Лань 2024

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№	Наименование
1	Сайт Научной библиотеки АГАТУ https://agatu.ru/lib/
2	Электронная обучающая оболочка на сайте АГАТУ: Moodle https://sdo.agatu.ru/
3	Доступ к электронным ресурсам издательств «ЮРАЙТ» и «Лань», «Научно-издательский центр ИНФРА-М», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7.	У.1 уметь разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У.4 организовывать и проводить	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии -

	подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и.т.д. -Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме.
	З.1 знать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З.4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З.5 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; З.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; З.7 правила составления меню, разработки рецептур, составления	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и.т.д. -Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.

	заявок на продукты; З.8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Правильное выполнение заданий в полном объеме.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по профессиональному модулю
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
для обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Якутск 2025 г.

Фонд оценочных средств профессионального модуля разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) Трофимова Анастасия Валерьевна – преподаватель

Фонд оценочных средств профессионального модуля 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 одобрен цикловой комиссией технологии и зоотехнии от «04» апреля 2025 г., протокол №10.

Председатель ЦК ТиЗ_____ _____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Фонд оценочных средств учебной дисциплины рассмотрен и рекомендован к использованию в учебном процессе на заседании методической комиссии Колледжа технологий и управления по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель методической комиссии КТиУ _____ /Ваганова В.Г./

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

Таблица 1

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)[1]	**Формируемые компетенции[1]**	**Наименование темы[2]**	**Уровень освоения Темы[2]**	**Наименование контрольно-оценочного средства**	
				Текущий контроль[3]	**Промежуточная аттестация**
1	2	3	4	5	6
У.1 уметь разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1,2	тесты, вопросы, задачи для решения	Экзамен
У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7				
У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7				
У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного	ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7				
У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7				
У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и	ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7				

дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;					
У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7				
З.1 знать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7				
З.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7				
З.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7				
З.4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7				
З.5 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;	ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7				
З.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;	ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7				
З.7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7				

3.8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7				

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации профессиональной модули осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общий компетенций.

Таблица 2

Компетенции	**Результаты обучения**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
	Знает:		
ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7	З.1 знать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Верность требований знаний по охране труда и пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	тестирование, контрольная работы, экзамен
ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7	З.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Правильность выбора производственного инвентаря и безопасной эксплуатации оборудования для приготовления различных видов горячих блюд, закусок сложного ассортимента. весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	
ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7	З.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	Точность знания ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	
ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7	З.4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	Точность знания рецептур, методов приготовления, вариантов оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного	

	ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	
ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7	З.5 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;	Точность знаний актуальных направлений в приготовлении холодной кулинарной продукции;	
ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7	З.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;	Точность знаний способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;	
ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7	З.7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	Верность правила выбора разработки рецептур и составление заявок на продукты и сырье.	
ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7	З.8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Точность знаний видов и форм обслуживания, правил сервировки стола и правил подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	
	Умеет:		
ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7	У.1 уметь разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Правильность разработки и адаптирования рецептур для холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7	У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Способность обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности.	
ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7	У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Правильно оценивать качество продукции и соответствие технологическим требованиям.	
ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7	У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест,	Правильно организовывать и проводить подготовку	

	технологического оборудования, производственного	рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7	У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Правильно применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7	У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Правильно соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	
ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7	У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Точно порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	

2.1. Оценка освоения учебной дисциплины
2.1.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по профессиональному модулю 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, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Таблица 3

Перечень объектов контроля и оценки

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
Знает:		
З.1 знать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Верность требований знаний по охране труда и пожарной	да

	безопасности и производственной санитарии в организации питания.	
З.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Правильность выбора производственного инвентаря и безопасной эксплуатации оборудования для приготовления различных видов горячих блюд, закусок сложного ассортимента. весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	да
З.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	Точность знания ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	да
З.4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Точность знания рецептур, методов приготовления, вариантов оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	да
З.5 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;	Точность знаний актуальных направлений в приготовлении холодной кулинарной продукции;	да
З.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;	Точность знаний способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;	да
З.7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	Верность правила выбора разработки рецептур и составление заявок на продукты и сырье.	да
З.8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Точность знаний видов и форм обслуживания, правил сервировки стола и правил подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	
Умеет:		
У.1 уметь разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Правильность разработки и адаптирования рецептур для холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	да
У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Способность обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности.	да

У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Правильно оценивать качество продукции и соответствие технологическим требованиям.	да
У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного	Правильно организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	да
У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Правильно применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	да
У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Правильно соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	да
У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Точно порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	да

Критерии оценивания:

Оценка компетенции производится по интегральной оценке ОПОР. Каждый ОПОР оценивается 1 или 0, сумма этих оценок дает оценку компетенции: «да» или «нет». Уровень оценки компетенций производится суммированием количества ответов «да» в процентном соотношении от общего количества ответов.

Для перевода баллов в оценку применяется универсальная шкала оценки образовательных достижений

Таблица 3

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности	**Оценка уровня подготовки**	
	оценка компетенций обучающихся	**оценка уровня освоения дисциплин;**
90 ÷ 100	высокий	*отлично*
70 ÷ 89	продвинутый	*хорошо*
50 ÷ 69	пороговый	*удовлетворительно*
менее 50	не освоены	*неудовлетворительно*

2.2.Матрица оценок образовательных достижений обучающихся

2.2.1. Оценка достижений обучающихся по результатам дифференцированного зачета

Группа ПКД-9

	Компетенции ОК 01-ОК 08 ПК 3.1 – ПК 3.7															*Оценка компетенции****
*Умения и знания**	*У1*	*У2*	*У3*	*У4*	*У5*	*У6*	*У7*	*З1*	*З2*	*З3*	*З4*	*З5*	*З6*	*З7*	*З8*	
Величина баллов **	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	*отлично*
Ф.И.О. обучающегося																

90 – 100 %	*высокий*	*отлично*
70 – 89 %	*продвинутый*	*хорошо*
50 – 69 %	*пороговый*	*удовлетворительно*
менее 50 %	*не освоены*	*неудовлетворительно*

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Для оценивания компетенций:

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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных.

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

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.

3.1. Типовые задания для текущего контроля

Тестовый контроль

Тестовые задания включают 25 вопросов.

1. Каким требованиям должен отвечать соус, выбранный для приготовления блюда?
Выберите один или несколько правильных ответов:
А) соус должен быть обязательно однородной консистенции
Б) соус должен гармонировать со вкусом и удачно сочетаться с текстурой блюда
В) соус должен приготавливаться заранее
Г) соус должен соответствовать технике приготовления основного ингредиента

2. Какие основные компоненты входят в состав соуса гуакамоле?
Выберите один или несколько правильных ответов
А) майонез
Б) перец красный
В) авокадо
Г) сок лайма

3. Как называется соус, являющийся основой для приготовления многих мясных соусов?
Выберите один правильный ответ
А) тартар
Б) табаско
В) демиглас
Г) терияки

4. Расположите технологический процесс приготовления соуса сальса из красных перцев в правильной последовательности.
Расставьте в правильном порядке
А) опускают обуглившиеся перцы в ледяную воду, быстро охлаждают и снимают кожицу
Б) перцы слегка смазывают маслом, обжаривают их на гриле, пока кожица не почернеет и не вздуется
В) вливают оливковое масло и лимонный сок; аккуратно перемешивают с полосками желтого перца
Г) затем рубят их как можно мельче, до пюреобразной консистенции; добавляют лук-шалот, тимьян и базилик, приправляют солью и перцем по вкусу

Д) разрезают перцы пополам, удаляют плодоножку, семена и внутренние белые перегородки; разрезают перцы на длинные тонкие полоски

5. Для какого блюда лучше всего подходит икорное масло?
Выберите один правильный ответ
А) овощи тушеные
Б) бефстроганов
В) курица гриль
Г) морской язык на гриле

6. Какой регион является родиной чатни?
Выберите один правильный ответ
А)Северный Китай
Б)Южная Америка
В) Африка
Г) Восточная Индия

7. Что необходимо для приготовления хрустящей паутины для декорирования соусов?
Выберите один правильный ответ
А) листовую зелень, белок, желток, муку, соль и сахар перебить до однородной массы блендером, процедить, залить в сифон и заправить 2-мя баллонами N2O
Б) смешать воду с подсолнечным маслом и мукой до однородного состояния; вылить тонким слоем на холодную сковороду и обжарить на слабом нагреве до хруста
В) альгинат растворить в воде при помощи блендера; измельчить блендером перец, воду, крем сыр и текстуру глюконат до однородной консистенции

8. Как называется основной физико-химический процесс происходящий при приготовления соуса майонез?
Выберите один правильный ответ
А) пенообразование
Б) денатурация
В) эмульгирование
Г) меланоидинообразование

9. Какие основные ингредиенты соуса винегрет?
Выберите один или несколько правильных ответов
А) свежие овощи
Б) ароматизированные масла
В) уксус
Г) майонез

10. Что относится к соусам промышленного производства?
Выберите один или несколько правильных ответов
А) соус пена — эспум
Б) соус винегрет
В) табаско
Г) вустшерский соус
11. Выберите ингредиенты, наиболее подходящие для приготовления роллов в рисовой бумаге с овощами?
Выберите один или несколько правильных ответов
А) яйца
Б) рисовая бумага

В) васаби
Г) морковь
Д) лайм
Е) перец красный

12. Расположите технологический процесс приготовления салата с креветками карри в правильной последовательности.
Расставьте в правильном порядке
А) солят, перчат
Б) выкладывают на тарелку и поливают соусом карри
В) соединяют креветки, салатный микс, кубики ананаса
Г) креветки отваривают в подсоленной воде
Д) ананас очищают и нарезают небольшими кубиками

13. Расположите технологический процесс приготовления салата из битых огурцов с кешью и кинзой в правильной последовательности.
Расставьте в правильном порядке
А) смешивают классический соевый соус, кунжутное масло, уксус и сахар
Б) добавляют нарезанные кружочками перец чили (по желанию) и подают
В) огурцы моют и отбивают тыльной стороной ножа, затем нарезают брусочками
Г) заправляют салат соусом, добавляют орехи кешью и еще раз перемешивают
Д) чеснок мелко режут, кинзу крупно рубят
Е) перемешивают огурец, кинзу и чеснок в салатнике
14. В какой стране искусство приготовления салатов достигло наивысшего рассвета?
Выберите один правильный ответ
А) Италии
Б) Германии
В) Франции
Г) Испании

15. В классической технологии все многообразие салатов можно условно разделить на салаты:
Выберите один или несколько правильных ответов
А) квашеных овощей
Б) из сырых овощей
В) из маринованных овощей
Г) из вареных овощей
Д) из соленых овощей
Е) из жареных овощей

16. Какую траву применяют для приготовления соуса айоли?
Выберите один правильный ответ
А) шалфей
Б) шафран
В) петрушка
Г) орегано

17. Расположите технологический процесс приготовления салата с креветками, манго и авокадо в правильной последовательности.
Расставьте в правильном порядке
А) мякоть нарезают кубиками, сбрызгивают соком лайма
Б) авокадо разрезают пополам; удаляют косточки
В) лук нарезают тонкими кольцами, петрушку мелко рубят

Г) креветки отваривают в подсоленной воде
Д) манго и помидор нарезают кубиками
Е) аккуратно извлекают мякоть из каждой половинки авокадо, кожуру не выбрасывают
Ж) добавляют экзотический соус с имбирем и ананасом, солят и перчат
З) соединяют все ингредиенты и перемешивают

18. За сколько времени до окончания жарки добавляют кунжут при приготовлении теплого салата с лососем терияки?
Выберите один правильный ответ
А) за 2 мин
Б) за 5 мин
В) за 3 мин
Г) за 1 мин

19. Расположите технологический процесс приготовления овощного салата с брынзой и острым соусом в правильной последовательности.
Расставьте в правильном порядке
А) смешивают оливковое масло с сушеным орегано
Б) нарезают помидоры небольшими дольками, огурцы и сыр — кубиками, лук —тонкими полукольцами
В) сбрызгивают острым соусом и подают
Г) нарезанные овощи, оливки поливают заправкой и слегка перемешивают, чтобы не помять сыр

20. Что в переводе с итальянского означает «салат»?
Выберите один правильный ответ
А) вкусное
Б) сладкое
В) кислое
Г) соленое

21. Как называется арабский вариант сэндвича?
Выберите один правильный ответ
А) левант
Б) дёнер-кебаб
В) кубано
Г) бургер

22. Маленькие закусочные бутерброды относят к группе банкетных или фуршетных закусок. Какова должна быть их длина или диаметр?
Выберите один правильный ответ
А) 3,5 – 4,5 см
Б) 4,5—5,5 см
В) 5,5—6,5 см
Г) 2,5—3,5 см

23. Свеклу рекомендуется перед смешиванием с остальными продуктами _____ для__ .

24. Напишите основное отличие представленных салатов
Салат мясной _____
Салат столичный _____

Салат оливье (советский) _____.

25. Другое название корзиночек?

Практическое занятие № 1

Наименование работы: Организация контроля качества приготовления холодных блюд и закусок

Ход практического занятия

Задание 1. Дополнить предложение.

1. Качество продукции общественного питания — совокупность _____ свойств пищи, обусловливающих ее _____ для удовлетворения _____ населения в полноценном питании.
2. Полезные свойства кулинарной продукции характеризуются _____ ценностью, _____ показателями, _____, _____.
3. Контроль качества — проверка соответствия _____ качества кулинарной продукции _____ требованиям.

Задание 2. Выберите из правой колонки таблицы «Термины и определения» выражение или определение, относящееся к термину в левой колонке:

Термины	Определения
1. Пищевая ценность	а) характеризуется количеством энергии. высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления.
2. Безопасность	б) определяется в основном качеством белков пищи — переваримостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава.
3. Физиологическая ценность	в) совокупность потребительских свойств пищи, обусловливающих ее пригодность для удовлетворения потребности населения в полноценном питании
4. Качество продукции общественного питания	г) обусловлена наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека (сапонины свеклы, кофеин кофе и чая и т.д.).
5. Усвояемость	д) степень использования компонентов пищи организмом человека.
6. Органолептические показатели	е) это отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью (жизни) человека.
7. Биологическая ценность	ж) (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) характеризуют субъективное отношение человека к пище и определяются с помощью органов чувств.
8. Энергетическая ценность	з) это комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность

Задание 3. Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок. Выберите из правой колонки таблицы выражение или определение, относящееся к термину в левой колонке:

Термины	Определения
Молекулярная кулинария	- это процесс заморозки продуктов питания в диапазоне температур от +90 градусов Цельсия, занимающий не более 4 часов. Такая технология позволяет снизить время на подготовку продуктов, сократить объемы

	ангаров и других помещений для ее хранения, и самое главное - сохранить мясо, рыбу, овощи, фрукты и другую продукцию на высоком уровне качества
Использование технологии Pacojet (пакоджеттинг)	-метод приготовления пищи, при котором мясо или овощи помещаются в пластиковый пакет с откачанным воздухом и медленно готовятся при сравнительно низкой и точно контролируемой температуре, обычно в водяной бане.
Приготовление блюд с использованием пароконвектомата	-приготовление продуктов в котором осуществляется в режиме конвекции, пара и их комбинации. Для приготовления продукции используется универсальная посуда — гастроемкости
Шоковая заморозка	это революционный процесс, при котором глубоко замороженные продукты подвергаются гомогенизации без предварительной разморозки
Приготовление блюд при низких температурах (су вид)	широко используемый термин, относящийся к технике приготовления блюд с применением физико-химических законов. Процесс приготовления пищи рассматривают как соединение молекул, обладающих особенными химико-физическими свойствами.

Задание 4. Решение ситуационных задач.

Задача 1. Сколько потребуется сыра пошехонского для приготовления 15 порций бутербродов с выходом одной порции 20 г?

Решение:

_____

_____

_____

Ответ: _____

Задача 2. Сколько потребуется окорока тамбовского сырокопченого для приготовления 160 порций бутербродов, если выход одной порции 25 г?

Решение:

_____

_____

_____

Ответ: _____

Задача 3. Какое количество колбасы «Московской» потребуется, чтобы приготовить 30 порций колбасы с зеленым горошком выходом одной порции 75 г?

Решение:

_____

_____

_____

Ответ: _____

Вывод: _____

_____

Практическое занятие № 2

Наименование работы: Товароведно-технологическая характеристика сырья для приготовления холодной кулинарной продукции, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Цель: отработать навыки оценки качества поступившего сырья для приготовления холодной кулинарной продукции.

Техническое оснащение: парты учебные, учебные пособия.

Продолжительность: 2 часа.

Ход практического занятия

Задание 1. Дополнить предложение.

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила _____ соседства, нормы складирования, _____ годности и _____ хранения.

Задание 2. Изучив представленные образцы сырья произвести оценку качества поступившего сырья для приготовления холодной кулинарной продукции, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Заполнить таблицу оценка качества.

Наименование сырья	Внешний вид	Цвет	Запах	Примечание

Задание 3. Решение ситуационных задач.

Задача 1. Рассчитать количество продуктов для приготовления салата рыбного в декабре. Сборника рецептур, если использовалось 3 кг припущенного окуня морского. Сколько окуня потрошеного с головой весом брутто было использовано для приготовления салата?

Решение:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Ответ: _____

Задача 2. Определить массу отходов (кг) при обработке 40 кг горбуши неразделанной на филе с кожей, без костей.

Решение:

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Ответ: _____

Задача 3. Определить массу брутто хека серебристого среднего размера (потрошенного, обезглавленного) для получения 15 кг чистого филе.

Решение:

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Ответ: _____

Задача 4. Ситуационная задача: при приготовлении салата «Витаминный» у вас не оказалось лимонного сока. Чем можно заменить достающего ингредиента?

_____

Что из перечисленного не относится к специям:

а) перец душистый
б) паприка
в) сельдерей
г) корица
д) мята

Задача 5. Ситуационная задача: при приготовлении салата из капусты вы много добавили лимонного сока. Как можно исправить ситуацию?

_____
_____

Какие из перечисленных операций входят в обработку капусты:

а) сортировка
б) удаление кочерыжки
в) доочистка
д) срезание донца
е) очистка

Задача 6. Ситуационная задача: при приготовлении салата с использованием яблок, что необходимо предпринять от их потемнения?

_____
_____

Задача 7. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

а) для размягчения

б) для сохранения витаминов
в) для сохранения цвета

Задача 8. Какая операция лишня в обработке лука
а) удаление донца
б) очистка
в) доочистка
г) мойка

Задача 9. В какую воду следует погружать свежемороженый зеленый горошек, чтобы в нем сохранились витамины:
а) холодную
б) подсоленную
в) кипящую

Задача 10. Что такое меланж?
а) смесь яиц, молока и муки,
б) смесь яиц и молока
в) замороженная смесь белков и желтков

Задача 11. Для того, чтобы свекла сохраняла свою окраску при тепловой обработки, добавляют:
а) сахар
б) томат-пюре
в) воду
г) уксусная или лимонная кислота

Вывод: _____

_____

Перечень вопросов для устного или письменного опроса

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чем состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
2. Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?
3. Расскажите о видах и технологии бутербродов.
4. Каковы особенности приготовления сандвичей?
5. Как подготовить продукты и приготовить закусочные бутерброды, а также пасты для приготовления бутербродов?
6. Каковы требования к качеству бутербродов, условия их хранения и реализации?
7. В чем состоят особенности приготовления, порционирования, оформления и отпуска салатов?
8. Опишите особенности приготовления, порционирования, оформления и отпуска винегретов,
9. В чем заключаются требования к качеству салатов, условия их хранения и реализации?
10. Дайте характеристику ассортимента холодных овощных блюд.
11. Дайте характеристику ассортимента холодных блюд из грибов.
12. Дайте характеристику ассортимента холодных блюд из рыбы.
13. В чем заключаются требования к качеству холодных блюд из рыбы, условия их хранения и реализации?

14. Дайте характеристику ассортимента холодных блюд из мяса,

15. В чем заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?

16. Каковы требования к качеству холодных блюд их мяса, условия их хранения и реализации?

17. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заливных блюд?

18. Расскажите о технологических особенностях приготовления бульона для студней.

19. В чем заключаются требования к качеству заливных холодных блюд, условия их хранения и реализации?

20. Расскажите о соусах и заправках, используемых для холодных блюд.

21. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации механизма для нарезки вареных овощей МС18-160?

22. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации механизма типа МС25-200 для перемешивания салатов и винегретов?

23. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации хлеборезательной машины МРХ-200?

24. Опишите виды машин для нарезания гастрономических товаров, их устройство, принцип действия и правила эксплуатации.

25. Опишите виды холодильного оборудования, назначение и принцип их действия.

26. Опишите виды холодильных прилавков и витрин и правила эксплуатации холодильного оборудования.

27. В чем состоит назначение холодного цеха?

28. Какие особенности необходимо учитывать при организации холодного цеха?

29. Опишите оборудование, посуду, инвентарь и приспособления, применяемые при приготовлении холодных закусок.

30. Как организовать рабочее место для приготовления холодных закусок?

31. Как организовать рабочего места для приготовления бутербродов?

32. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.

33. В чем заключаются санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления холодных блюд?

34. В чем заключаются санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей?

35. В чем заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок?

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ЭКЗАМЕНА (квалификационного)
ПАСПОРТ
I НАЗНАЧЕНИЕ:

Профессиональные компетенции:

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.

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Б) Практические задания к квалификационному экзамену.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: - технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептур блюд

Оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка; - Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер; - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;

- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сотейник, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски с маркировкой, ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время волнения задания: 6 часов.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену

Приготовить и оформить для подачи холодное блюдо, салат, закуску:

- холодное блюдо, салат, закуску из овощей
- холодное блюдо, салат, закуску из овощей из грибов
- холодное блюдо, салат, закуску из овощей из рыбы
- холодное блюдо, салат, закуску из овощей из нерыбного водного сырья
- холодное блюдо, салат, закуску из овощей из мясного сырья
- холодное блюдо, салат, закуску из овощей из дичи
- холодное блюдо, салат, закуску из овощей из субпродуктов
- холодное блюдо, салат, закуску из овощей из птицы

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменующегося – 8

Время выполнения задания - 6 часов.

Критерии оценок:

оценка 5 «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной

Оценка 5 «отлично» ставится студенту, усвоившему взаимосвязь основных понятий ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившему практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу.

Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний 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 способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой.

Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Студент переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно» по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам.