

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакского филиала государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«СУДАКСКИЙ РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА»

**ПАСПОРТ ФОНДА 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. Судак, 2025г

Паспорт фонда оценочных средств, профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок, разнообразного ассортимента» По профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

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

ФОС по ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок, разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол №_____от «____» _____2025 г.

Председатель цикловой МК_____Кононенко В.А

Разработчики:

Чепурнова Э.Е. - преподаватель

Судакского филиала ГБПОУ РК

«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Утверждено
Заведующим Судакского
филиала ГБПОУ РК «РКИГ»
_____А.Н.Жеребцов

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ	8
2.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	10
3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
3.1 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	19
4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	32

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения профессионального модуля 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 ППКРС.

1.2. Формой промежуточной аттестации профессиональному модулю ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок, разнообразного ассортимента» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, является форма промежуточной аттестации:

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 03.01	Дифференцированный зачёт
МДК 03.02	Дифференцированный зачёт
УП 03.01	Дифференцированный зачёт
ПП 03.01	Дифференцированный зачёт
ПМ 03	Экзамен квалификационный

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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

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;

Общими и профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение

Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр и т.д.
10	Забочащийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со

	своими детьми и их финансового содержания
--	---

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:

ЛР №	Расшифровка
13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок, разнообразного ассортимента»

Основной целью оценки теоретического курса междисциплинарного курса МДК 03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрепленную группу 43.00.00 Сервис и туризм, 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	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
			Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5
ЛЗ №1-39 ПЗ № 1-10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ

ЛЗ № 1-10	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ
ЛЗ № 1-29 ПЗ № 1-10	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1-2	Тест по теме, разделу	ДЗ
38- 39	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта			

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

Основной целью оценки теоретического курса междисциплинарного курса МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрепленную группу 43.00.00 Сервис и туризм, 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	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
			Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5
ЛЗ № 1-63 ПЗ № 1-10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ

ЛЗ № 1-14	Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	Дифференцирован ный зачет
ЛЗ № 1-13 ПЗ № 1-4	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	1-2	Тест по теме, разделу	ДЗ
ЛЗ № 1- 22 ПЗ № 1-2	Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	1-2	Реферат, доклад, эссе, сообщение	ДЗ
ЛЗ № 1-14 ПЗ № 1-4	Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ
62- 63	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта			

2.1 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

По МДК. 03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента» 43.01.09

Повар, кондитер

Перечислить виды заданий:

1. Практические занятия
2. Доклад сообщение, вопросы для устного/письменного опроса
3. Дифференцированный зачёт

Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.

Практическое занятие №2. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.

Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

Практическое занятие №4. Решение ситуационных задач по подбору

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

Практическое занятие №5. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.

Практическое занятие № 6 Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.

Практическое занятие №7. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.

Практическое занятие №8. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.

Практическое занятие № 9. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.

Практическое занятие № 10. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

МДК03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Лабораторное занятие № 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

Лабораторное занятие № 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

Лабораторное занятие № 3 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Лабораторное занятие №4 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Лабораторное занятие №5 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Лабораторное занятие № 6. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Лабораторная работа №7

Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Лабораторная работа №8

Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Лабораторная работа №9

Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Лабораторная работа №10

Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания

2.3 Квалификационный экзамен

Критерии оценивания, предназначенных для осуществления текущего контроля.

Критерии оценки: определяются дифференцированно для каждого задания.

3. КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации предназначены для контроля и оценки результатов освоения ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок, разнообразного ассортимента» по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрепленную группу 43.00.00 Сервис и туризм, является оценка умений и знаний.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	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	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление,	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,	

творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; 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; 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; 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, 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	
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;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы

	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	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. 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	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих	понимание значимости своей профессии	

ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 08 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	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	

3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

по дисциплине **МДК 03.02 Приготовление и подготовка к реализации
бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента**
Вариант № 1

№ п/п	Содержание вопроса	№ ответо в	Предполагаемые ответы
1	Классификация бутербродов по способу приготовления?	1 2 3 4 5	Открытые (простые, сложные) Закрытые (сэндвичи) Закусочные (канапе, фингер - фуд) Горячие Холодные
2	Миниатюрный закусочный бутерброд, который удобно есть руками, без использования столовых приборов	1 2 3 4	Сэндвич Фингер - фуд Канапе Волован
3	Какие правила соблюдают при приготовлении салатов из сырых и вареных овощей, а также винегретов?	1 2 3 4 5	Используемые продукты должны быть охлаждены до 8-10 градусов С Салаты из сырых овощей готовят по мере спроса Овощные наборы для салатов и винегретов из вареных овощей можно готовить заранее (за 1-2 ч до отпуска) Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском Перемешивать продукты нужно осторожно, чтобы они не мялись
4	Классификация салатов	1 2 3 4 5 6 7	Из сырых овощей С мясными продуктами Из варёных овощей Из рыбы и морепродуктов Салаты-коктейли Салаты из сыра Винегреты
5	Как подают зернистую или кетовую икру?	1 2 3	Кладут горкой на розетку икорницы В икорницу укладывают мелко колотый лёд Украшают сливочным маслом
6	Как подают шпроты и сардины в масле?	1 2	Тушки укладывают лесенкой, чтобы все хвостики были обращены в одну сторону, а спинки, прикрывали брюшко соседних Тушки укладывают веером, чтобы все хвостики были обращены в одну

			сторону, а спинки, прикрывали брюшко соседних
7	Приготовление блюда «Жареная рыба под маринадом»	1 2 3 4 5	Филе рыбы с кожей без реберных костей панируют в муке и жарят Жареную рыбу охлаждают Раскладывают на порции Заливают маринадом Посыпают нашинкованным зелёным луком
8	Температура подачи холодных салатов?	1 2 3	2-5 градусов С 10-12 градусов С 18 градусов С
9	Вид сэндвича состоящий из рубленной жареной котлеты, подаваемой внутри разрезанной булочки?	1 2 3 4	Гамбургер Чизбургер Фингер-фуд Канапе
10	В каком производственном цехе готовят холодные блюда и закуски?	1 2 3 4	Овощной Горячий Холодный Закусочный
11	Какие Вы знаете способы приготовления салатов?	1 2 3 4 5	Перемешиваемые Неперемешиваемые Слоеные – мильфей Салат-коктейль Веррины
12	Как называются слоеные салаты, которые подают в стаканчиках «шотах»?	1 2 3	Мильфей Веррины Салаты-коктейли
13	Какие типы салатов выделяют в современной кулинарии?	1 2 3	Из совершенно целых овощей и трав Из нарезанных ингредиентов Комбинированные
14	Закуска, на которую сверху выкладывают свежий яичный желток, сбоку – тосты, картофель «фри» и др.	1 2 3 4	Мясной тартар Карпаччо Рыбный тартар Овощной тартар
15	Особенность теплых салатов стран Востока	1 2 3	Макаронные изделия Рис, булгур, кус-кус Баклажаны, перцы, тыква, грибы
16	Технология, которая переводится как «готовь и охлаждай».	1 2 3	Cook&Chill («Кук энд Чилл») ХАССП Cook&Serve («Кук энд серве»)
17	Какие холодные блюда и закуски готовят из измельченных масс?	1 2 3 4 5	Паштет Мусс Террин Форшмак Галантин
18	Как называют холодное блюдо –	1	Паштет

	«особый вид рулета, представляющий собой неповрежденную куриную или рыбную кожу, наполненную сложным фаршем из птицы или рыбы или мяса и различными наполнителями. Запеченный или отваренный»	2 3 4 5	Мусс Террин Форшмак Галантин
19	Напишите технологию приготовления «Маринад овощной с томатом»		
20	Напишите технологию приготовления блюда «Винегрет овощной»		
21	Напишите технологию приготовления блюда «Сельдь с гарниром»		
22	Напишите технологию приготовления блюда «Форшмак» (сельдь рубленая)		

по дисциплине **МДК 03.02 Приготовление и подготовка к реализации
бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента**
Вариант № 2

№ п/п	Содержание вопроса	№ ответо в	Предполагаемые ответы
1	Классификация бутербродов по температуре подачи	1 2 3	Теплые Холодные Горячие
2	Бутерброд из двух сложенных вместе ломтиков хлеба с маслом, и какими либо продуктами, положенными между ломтиками хлеба	1 2 3 4 5	Сандвич Фингер - фуд Канапе Волован Закрытый
3	Способы подачи салатов	1 2 3 4	Заправленные салаты выкладывают горкой на центр блюда и украшают входящими в его состав ингредиентами Подготовленные ингредиенты салата выкладывают слоями с креманку или фужер Заправленные салаты выкладывают в металлическую форму, установленную на блюдо, снимают форму Подготовленные ингредиенты салата выкладывают «букетами» на блюде»
4	Как называются салаты из различных готовых к употреблению продуктов в сочетании с соусами, заправками, зеленью, пряностями, поданные в креманках или фужерах?	1 2 3 4 5 6 7	Из сырых овощей С мясными продуктами Из варёных овощей Из рыбы и морепродуктов Салаты-коктейли Салаты из сыра Винегреты
5	Выберите правильные способы приготовления горячих бутербродов	1 2	Ломоть хлеба обжаривают с двух сторон, покрывают подогретыми продуктами и сразу подают С хлеба срезают корку, нарезают ломтиками толщиной 0,5-1 см, смазывают маслом, укладывают основные продукты, посыпают тертым сыром, ставят на 5 минут в разогретый до 280-300 градусов С жарочный шкаф
6	Как подают паюсную икру?	1 2 3	Разминают на доске Нарезают в виде ромба, треугольника, квадрата Отдельно подают дольку лимона, сливочное масло, нашинкованный зелёный лук

7	Укажите способы нарезки ингредиентов блюда «Винегрет с сельдью»	Картофель - Свекла - Морковь - Соленые огурцы - Репчатый лук - Или зелёный лук - Сельдь чистое филе -	
8	Температура подачи теплых салатов?	1 2 3	Не ниже 35 градусов С Не выше 10-12 градусов С Затрудняюсь ответить
9	Вид сэндвича, с ломтиком расплавленного сыра поверх мясной котлеты, добавленный ближе к концу приготовления	1 2 3 4	Гамбургер Чизбургер Фингер-фуд Канапе
10	Холодное блюдо, состоящее из одного вида или смеси разных видов сочетающихся между собой нарезанных продуктов в соусе или заправке	1 2 3 4 5	Салат Мильфей Веррин Канапе Фингер-фуд
11	Классификация салатов	1 2 3 4 5 6	Температура подачи Технология приготовления Основной продукт (ингредиент) Способ подачи Способ приготовления Назначение
12	Как называются слоеные салаты, которые подают слоями в виде башенки из нескольких компонентов?	1 2 3	Мильфей Веррины Салаты коктейли
13	Как называется блюдо: «Очень тонко нарезанные кусочки сырого мяса, выложенные на плоскую тарелку, приправленные смесью оливкового масла, уксусом, или лимонным соком»	1 2 3 4 5	Тартар Теплый салат Веррин Мильфей Карпаччо
14	Особенность итальянских теплых салатов	1 2 3	Макаронные изделия Рис, булгур, кус-кус Баклажаны, перцы, тыква, грибы
15	Что является заправкой для теплых салатов?	1 2 3 4 5 6	Майонез Сметана Йогурт Растительные масла Соки Уксус
16	Технология которая переводится как «готовь и подавай».	1 2 3	Cook&Chill («Кук энд Чилл») ХАССП Cook&Serve («Кук энд серве»)

17	Как называют холодное блюдо - «продукты (фрукты, ягоды, овощи, мясо, рыбу, морепродукты, печень) измельчают до получения однородной массы и взбивают в пену»?	1 2 3 4 5	Паштет Мусс Террин Форшмак Галантин
18	Как называют холодное блюдо – «блюдо из овощей, мяса или рыбы, нечто среднее между запеканкой и паштетом. Приготавливают, запекая в керамической форме с плотной крышкой»	1 2 3 4 5	Паштет Мусс Террин Форшмак Галантин
19	Напишите технологию приготовления «Заправка для салатов»:		
20	Напишите технологию приготовления блюда «Салат столичный»:		
21	Напишите технологию приготовления блюда «Помидоры фаршированные салатом мясным»:		
22	Напишите технологию приготовления блюда «Паштет из печени» (напишите с обратной стороны листа)		

КЛЮЧ К ЗАДАНИЯМ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЁТА
по дисциплине МДК 03.02 Приготовление и подготовка к реализации
бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

№ п/п	Содержание вопроса	№ ответо в	Предполагаемые ответы
----------	--------------------	------------------	-----------------------

1	Классификация бутербродов по способу приготовления?	1 2 3 4 5	Открытые (простые, сложные) Закрытые (сэндвичи) Закусочные (канапе, фингер - фуд) Горячие Холодные
2	Миниатюрный закусочный бутерброд, который удобно есть руками, без использования столовых приборов	1 2 3 4	Сэндвич Фингер - фуд Канапе Волован
3	Какие правила соблюдают при приготовлении салатов из сырых и вареных овощей, а также винегретов?	1 2 3 4 5	Используемые продукты должны быть охлаждены до 8-10 градусов С Салаты из сырых овощей готовят по мере спроса Овощные наборы для салатов и винегретов из вареных овощей можно готовить заранее (за 1-2 ч до отпуска) Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском Перемешивать продукты нужно осторожно, чтобы они не мялись
4	Классификация салатов	1 2 3 4 5 6 7	Из сырых овощей С мясными продуктами Из варёных овощей Из рыбы и морепродуктов Салаты-коктейли Салаты из сыра Винегреты
5	Как подают зернистую или кетовую икру?	1 2 3	Кладут горкой на розетку икорницы В икорницу укладывают мелко колотый лёд Украшают сливочным маслом
6	Как подают шпроты и сардины в масле?	1 2	Тушки укладывают лесенкой, чтобы все хвостики были обращены в одну сторону, а спинки, прикрывали брюшко соседних Тушки укладывают веером, чтобы все хвостики были обращены в одну сторону, а спинки, прикрывали брюшко соседних
7	Приготовление блюда «Жареная рыба под маринадом»	1 2 3 4 5	Филе рыбы с кожей без реберных костей панируют в муке и жарят Жареную рыбу охлаждают Раскладывают на порции Заливают маринадом Посыпают нашинкованным зелёным

			луком
8	Температура подачи холодных салатов?	1 2 3	2-5 градусов С 10-12 градусов С 18 градусов С
9	Вид сэндвича состоящий из рубленой жареной котлеты, подаваемой внутри разрезанной булочки?	1 2 3 4	Гамбургер Чизбургер Фингер-фуд Канапе
10	В каком производственном цехе готовят холодные блюда и закуски?	1 2 3 4	Овощной Горячий Холодный Закусочный
11	Какие Вы знаете способы приготовления салатов?	1 2 3 4 5	Перемешиваемые Неперемешиваемые Слоеные – мильфей Салат-коктейль Веррины
12	Как называются слоеные салаты, которые подают в стаканчиках «шотах»?	1 2 3	Мильфей Веррины Салаты-коктейли
13	Какие типы салатов выделяют в современной кулинарии?	1 2 3	Из совершенно целых овощей и трав Из нарезанных ингредиентов Комбинированные
14	Закуска, на которую сверху выкладывают свежий яичный желток, сбоку – тосты, картофель «фри» и др.	1 2 3 4	Мясной тартар Карпаччо Рыбный тартар Овощной тартар
15	Особенность теплых салатов стран Востока	1 2 3	Макаронные изделия Рис, булгур, кус-кус Баклажаны, перцы, тыква, грибы
16	Технология, которая переводится как «готовь и охлаждай».	1 2 3	Cook&Chill («Кук энд Чилл») ХАССП Cook&Serve («Кук энд серве»)
17	Какие холодные блюда и закуски готовят из измельченных масс?	1 2 3 4 5	Паштет Мусс Террин Форшмак Галантин
18	Как называют холодное блюдо – «особый вид рулета, представляющий собой неповрежденную куриную или рыбную кожу, наполненную сложным фаршем из птицы или рыбы или мяса и различными наполнителями. Запеченный или отваренный»	1 2 3 4 5	Паштет Мусс Террин Форшмак Галантин

19	Напишите технологию приготовления «Маринад овощной с томатом»: Морковь, лук, корень петрушки или сельдерея нарезают тонкой соломкой и пассеруют <u>на растительном масле</u> до полуготовности. Затем добавляют томатное пюре и пассеруют ещё 7-10 минут. Затем вводят рыбный бульон или воду, уксус, перец горошком, проваривают на слабом огне 15-20 минут. В конце добавляют соль, сахар, лавровый лист. Готовый маринад охлаждают в неокисляющей посуде. Маринад используют для блюда «Рыба жаренная под маринадом». Можно готовить с добавлением свеклы.		
20	Напишите технологию приготовления блюда «Винегрет овощной»: 1. Свеклу варят или подпекают в кожице, картофель и морковь отваривают в кожице. 2. Овощи охлаждают, очищают и нарезают ломтиками. 3. Соленые огурцы очищают от грубой кожицы, удаляют семена, нарезают ломтиками. 4. Квашеную капусту промывают, отжимают, рубят. 5. Репчатый лук нарезают полукольцами; или зелёный лук - шпалками длиной 1-1,5 см. 6. Свеклу отдельно заправляют растительным маслом. 7. Подготовленные овощи соединяют, заправляют салатной заправкой или растительным маслом, перемешивают. 8. В винегрет можно добавлять зелёный горошек, уменьшив закладку солёных огурцов или капусты, тогда овощи можно нарезать мелким кубиком.		
21	Напишите технологию приготовления блюда «Сельдь с гарниром»: Филе сельди нарезают тонкими кусочками и гарнируют различными сырыми или отварными овощами, нарезанными мелкими кубиками, и кружочком варёного яйца. Гарнир укладывают, чередуя овощи по цвету. Перед отпуском сельдь и гарнир поливают заправкой. Блюдо можно отпускать и без яйца.		
22	Напишите технологию приготовления блюда «Форшмак» (сельдь рубленая) Филе сельди (мякоть), яблоки (очищенные от кожицы, без семенных гнезд) репчатый лук нарезают, добавляют замоченный в молоке и отжатый хлеб, пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют масло сливочное, уксус и выбивают. При отпуске готовую массу формируют в виде сельди		
1/23	Классификация бутербродов по температуре подачи	1 2 3	Теплые Холодные Горячие
2/24	Бутерброд из двух сложенных вместе ломтиков хлеба с маслом, и какими либо продуктами, положенными между ломтиками хлеба	1 2 3 4 5	Сэндвич Фингер - фуд Канapé Волован Закрытый
3/25	Способы подачи салатов	1 2	Заправленные салаты выкладывают горкой на центр блюда и украшают входящими в его состав ингредиентами Подготовленные ингредиенты салата выкладывают слоями с креманку или фужер

		3	Заправленные салаты выкладывают в металлическую форму, установленную на блюдо, снимают форму
		4	Подготовленные ингредиенты салата выкладывают «букетами» на блюде»
4/26	Как называются салаты из различных готовых к употреблению продуктов в сочетании с соусами, заправками, зеленью, пряностями, поданные в креманках или фужерах?	1	Из сырых овощей
		2	С мясными продуктами
		3	Из варёных овощей
		4	Из рыбы и морепродуктов
		5	Салаты-коктейли
		6	Салаты из сыра
		7	Винегреты
5/27	Выберите правильные способы приготовления горячих бутербродов	1	Ломоть хлеба обжаривают с двух сторон, покрывают подогретыми продуктами и сразу подают
		2	С хлеба срезают корку, нарезают ломтиками толщиной 0,5-1 см, смазывают маслом, укладывают основные продукты, посыпают тертым сыром, ставят на 5 минут в разогретый до 280-300 градусов С жарочный шкаф
6/28	Как подают паюсную икру?	1	Разминают на доске
		2	Нарезают в виде ромба, треугольника, квадрата
		3	Отдельно подают дольку лимона, сливочное масло, нашинкованный зелёный лук
7/29	Укажите способы нарезки ингредиентов блюда «Винегрет с сельдью»	Картофель - ломтик Свекла - ломтик Морковь - ломтик Соленые огурцы - ломтик Репчатый лук - полукольца Или зелёный лук - короткие шпалки Сельдь чистое филе - наискось тонкими кусочками	
8/30	Температура подачи теплых салатов?	1	Не ниже 35 градусов С
		2	Не выше 10-12 градусов С
		3	Затрудняюсь ответить
9/31	Вид сэндвича, с ломтиком расплавленного сыра поверх мясной котлеты, добавленный ближе к концу приготовления	1	Гамбургер
		2	Чизбургер
		3	Фингер-фуд
		4	Канапе
10/32	Холодное блюдо, состоящее из одного вида или смеси разных видов сочетающихся между собой нарезанных	1	Салат
		2	Мильфей
		3	Веррин
		4	Канапе

	продуктов в соусе или <u>заправке</u>	5	Фингер-фуд
11/33	Классификация салатов	1 2 3 4 5 6	Температура подачи Технология приготовления Основной продукт (ингредиент) Способ подачи Способ приготовления Назначение
12/34	Как называются слоенные салаты, которые подают слоями в виде башенки из нескольких компонентов?	1 2 3	Мильфей Веррины Салаты коктейли
13/35	Как называется блюдо: «Очень тонко нарезанные кусочки сырого мяса, выложенные на плоскую тарелку, приправленные смесью оливкового масла, уксусом, или лимонным соком»	1 2 3 4 5	Тартар Теплый салат Веррин Мильфей Карпаччо
14/36	Особенность итальянских теплых салатов	1 2 3	Макаронные изделия Рис, булгур, кус-кус Баклажаны, перцы, тыква, грибы
15/37	Что является заправкой для теплых салатов?	1 2 3 4 5 6	Майонез Сметана Йогурт Растительные масла Соки Уксус
16/38	Технология которая переводится как «готовь и подавай».	1 2 3	Cook&Chill («Кук энд Чилл») ХАССП Cook&Serve («Кук энд серве»)
17/39	Как называют холодное блюдо - «продукты (фрукты, ягоды, овощи, мясо, рыбу, морепродукты, печень) измельчают до получения однородной массы и взбивают в пену»?	1 2 3 4 5	Паштет Мусс Террин Форшмак Галантин
18/40	Как называют холодное блюдо – «блюдо из овощей, мяса или рыбы, нечто среднее между запеканкой и паштетом. Приготавливают, запекая в керамической форме с плотной крышкой»	1 2 3 4 5	Паштет Мусс Террин Форшмак Галантин
19/41	Напишите технологию приготовления «Заправка для салатов»:		

	Приготавливают из смеси растительного масла и уксуса с добавлением соли, сахара, чёрного молотого перца. В уксус добавляют сахар, соль, чёрный молотый перец, тщательно взбалтывают заправку (для равномерного распределения масла и уксуса). Используют для салатов, винегретов, овощных гарниров.
20/42	Напишите технологию приготовления блюда «Салат столичный»: 1. Домашнюю птицу или дичь отваривают, охлаждают. Мякоть грудки без кожи нарезают длинными тонкими пластинами (оставляют для украшения), остальную мякоть – ломтиками. 2. Отварной картофель солёные или маринованные огурцы, очищенные от кожицы и семян, режут тонкими ломтиками, зелёный салат - крупными кусочками. 3. Мясо и овощи соединяют и заправляют майонезом, перемешивают, доводят до вкуса. 4. При отпуске салат выкладывают горкой, оформляют сверху кусочками птицы, крабами, по бокам – дольками варёных яиц, огурцами, зеленью, сверху оставшимся майонезом.
21/43	Напишите технологию приготовления блюда «Помидоры фаршированные салатом мясным»: 1. Помидоры средних размеров с плотной мякотью промывают. 2. Подрезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, так чтобы образовалась крышечка, вынимают семена вместе с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем, дают стечь соку. 3. Наполняют помидоры салатом мясным. Украшают кусочками мяса или варёными яйцами. 4. При отпуске кладут на тарелку, украсив листьями салата.
22/44	Напишите технологию приготовления блюда «Паштет из печени» У печени вырезают желчные протоки, кровеносные сосуды, промывают, смывают пленку. Ошпаривают и быстро охлаждают для того, чтобы вовремя жарки не выделялось много белка, а также чтобы печень не приобрела зелёный цвет. Обработанную печень, лук и морковь нарезают кубиками. Свиной шпик нарезают мелкими кубиками, растапливают, добавляют нарезанные овощи и обжаривают до полуготовности, закладывают нарезанную печень, соль, специи и обжаривают все до полной готовности и охлаждают. Затем пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, прогревают, охлаждают, добавляют 2/3 нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно перемешивают. Для получения более однородной массы паштет можно протереть. Формуют в виде батончиков или порционных квадратов, ромбиков, кружочков и охлаждают. Оформляют сливочным маслом из кондитерского мешка, вареными рубленными яйцами. Отпускают паштет по 30-100 г на 1 порцию (по 1 шт. или 1-2 куса на 1 порцию). При отпуске украшают зеленью

4.2. Критерии оценивания, предназначенные для промежуточного контроля освоения обучающимися учебной дисциплины
Каждый правильный ответ 1 балл. Всего 22 балла.

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка
90 – 100 % (20-22 баллов)	отлично
80 - 89 % (18-19 баллов)	хорошо
70 - 79 % (15-17 баллов)	удовлетворительно
70 % (14 и ниже баллов)	неудовлетворительно

3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Н.А. Анфимова. – 14е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия». 2020. – 400 с.
2. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования/Г.П. Семичева. – 4 – е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия». 2019. – 240 с.
3. Богачева А.А., Пичугина О.В. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебное пособие/ Богачева А.А., Пичугина О.В. – Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 141 с.
4. Потапова И.И. Холодные блюда и закуски/И.И. Потапова. - М.: Издательский центр «Академия». 2018. – 80 с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2018.- 240 с.

Дополнительные источники:

- 1.Андронов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда ОИЦ «Академия» 2013
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов. учреждений среднего проф. образ. Москва: ИЦ «Академия, 2014.-320 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2016.-320 с.
- 4.Качурина Т.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.- 272 с.
- 5.Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд учебное пособие для студентов. учреждений среднего проф. образ. Москва: ИЦ «Академия, 2013.-192 с.
- 6.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2015-160 с.
- 7.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для начального профессионального образования: - 5-е изд., стереотип – Москва: ИЦ «Академия», 2013. - 336с.
- 8.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2016.-256 с.
- 9.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для начального профессионального образования, Москва: ИЦ «Академия», 2013.- 432 с.
- 10.Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. Образования. Москва: ИЦ «Академия», 2013 - 304 с.

11.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2014.-512 с.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

1.«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).

2.Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

3.Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.

4.<http://www.iprbookshop.ru>.— ЭБС «IPRbooks»