

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**МДК.03.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА**

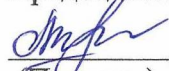
Код и наименование специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника : специалист по поварскому и кондитерскому делу

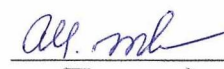
ОДОБРЕНО
предметной (цикловой) комиссией

Протокол № 1 от «16» 09 2022г.

Председатель П (Ц)К

 Муртазалиева Р.М.
(Подпись) (ФИО)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР

 Шабанова М.М.
(Подпись) (ФИО)

16 09 2022 г.

-- Рабочая программа междисциплинарного курса **МДК.03.01** Организация процессов приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 и учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело зарегистрировано в Минюсте России от 22.12.2016г. №44828

-- Методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2022/2023 учебный год.

Разработчик: Гасанова Ж.Д.  преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

Рецензенты: Гусейнова И.М.  преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23
5. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

1.1. Область применения программы междисциплинарного курса

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа междисциплинарного курса может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки рабочих, служащих) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения междисциплинарного курса

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;

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

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам междисциплинарного курса.

Спецификация ПК/ разделов

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Действие	Действие
Раздел модуля Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 3.1, 3.2	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных

		продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
ПК 3.1-3.6	Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий,	Выбирать, применять, комбинировать	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к

закусок разнообразного ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами. Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное использование контейнеров для мусора). Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости,	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления	качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы Взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.
--	--	---

	гармоничной сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду		
ПК 3.1, 3.2	Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов	Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов. Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство. Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов	Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.
ПК 3.1, 3.2	Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на	Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение

		вынос. Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании).	столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток.
ПК	Взаимодействие с	Рассчитывать	Ассортимент,

3.1- 3.6	потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	характеристика холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя
ОК. 01	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

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

2.1. Структура междисциплинарного курса

Коды профессиональных общих 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			аудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			лекций	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., консультации	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа) *, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1., ПК 3.6	МДК. 03.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	52	12	28				-	-
	Всего:	52							

2.2. Тематический план и содержание междисциплинарного курса

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	ОК ПК
1	2		3	
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			52	ОК 1-ОК 10 ПК 3.1-ПК 3.6
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Содержание		4	
	1	Ведение		
	2	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.		
	3	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.		
	4	Характеристика, последовательность этапов.		
	5	Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. CookChill		
	6	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке	Содержание		8	ОК 1-ОК 10 ПК 3.1-ПК 3.6
	1	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой		
	2	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и с бесцеховой структурой.		
	3	Организация технологического процесса холодного цеха. Техническое оснащение работ		

<i>к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	4	Организация технологического процесса обработки овощей		
	5	Организация рабочего места повара по нарезанию продуктов вручную		
	6	Организация рабочего места повара для порционирования и оформления блюд.		
	7	Организация работы моечной кухонной посуды		
	8	Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов		
	9	Виды торгово-технологического оборудования «Машины для нарезки гастрономических продуктов (МРГ 300 А)», правила безопасной эксплуатации.		
	10	Виды торгово-технологического оборудования «Слайсер», правила безопасной эксплуатации.		
	11	Виды торгово-технологического оборудования овощерезка «Robot Coupe CL 30 Бистро», правила безопасной эксплуатации.		
	12	Виды торгово-технологического оборудования «Шкафы холодильные», правила безопасной эксплуатации.		
	13	Виды торгово-технологического оборудования «Шкафы Hans Chill», правила безопасной эксплуатации.		
	14	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.		
	15	Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.		
	16	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).		
	17	Виды торгово-технологического оборудования Технология КЭЧ, правила безопасной эксплуатации.		
	18	Виды торгово-технологического оборудования «Системы интенсивного охлаждения воздушного типа», правила безопасной эксплуатации.		
	19	Виды торгово-технологического оборудования «Универсальные диспенсеры с косвенным охлаждением», правила безопасной эксплуатации.		
	20	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»		
	Практические работы		28	

	Практическое занятие 1. «Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции».	2	ОК 1-ОК 10 ПК 3.1-ПК 3.6
	Практическое занятие 2. «Организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок»	2	
	Практическое занятие 3. «Организация рабочего места по приготовлению рыбных блюд»	2	
	Практическое занятие 4. «Организация рабочего места по приготовлению мясных блюд»	2	
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов	2	
	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления салатов	2	
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для рыбных блюд	2	
	Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления мясных блюд	2	
	Практическое занятие 9. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов	2	
	Практическое занятие 10. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению бутербродов.	2	
	Практическое занятие 11. Тренинг по организации рабочего места повара по отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера,	2	
	Практическое занятие 12. Тренинг по организации рабочего места повара по отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: электрохлеборезки.	2	
	Практическое занятие 13. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых	2	

	салатов, Практическое занятие 14. Тренинг по организации хранения бутербродов, холодных блюд и закусок	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
<i>Всего</i>		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

3.1 *Материально-техническое обеспечение*

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории, Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
 - рабочее место преподавателя;
 - столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
 - шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.
- Технические средства обучения:*

- компьютер,
- средства аудиовизуализации,
 - мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, БУО фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок: весоизмерительное оборудование:

весы настольные; электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

гриль;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

машина для вакуумной упаковки;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь) ; сито, шенуа;
лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор
ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей;
корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3 л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л,
0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
сотейники суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых
продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см,
блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем,
инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером,
проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая
проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:
весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая
плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки,
инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы
универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей;
гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные
выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов
[Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом
Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного
питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. №
1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. -
Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -
Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2019. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2019.- 560 с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2019.

23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 2020г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2019
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 328 с.
26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2019. – 464 с.
27. Качурина Т.А., Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для нач. проф. образования / Т.А. Качурина - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256с.
28. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2020. – 416 с.
29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. – 160 с.
31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.
32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.
33. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева – 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н. Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2019.-336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. – 160 с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2019. – 96 с.
4. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2019. – 112 с.

(электронные)

[://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html);
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Интернет-источники:

1. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
2. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
3. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
4. <http://www.pitportal.ru/>

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

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 2.1, 2.2, 2.3	Знания: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК	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 Полнота ответов,

	упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		<i>Ответов</i>
	Умения: Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охран Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	<i>Текущий контроль:</i> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики <i>Промежуточная аттестация:</i> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - - Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,

Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя 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.	в виде: -письменных/ устных ответов -тестирования <i>Текущий контроль:</i> - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий впроцессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике	точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов <i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и
--	---	---

Комплект контрольно-оценочных средств

Контрольные вопросы по

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

Тема 1 «Технология приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок» 1. Крошечные бутерброды массой 60—

80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются: а) валованы;

б) канапе;

в) тарталетки;

г) все ответы верны.

1. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками — как сладкими, так и несладкими, называются:

а) валованы;

б) канапе;

в) тарталетки;

г) все ответы верны.

2. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется: а) валованы;

б) канапе;

в) тарталетки;

г) все ответы верны.

3. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:

а) холодные закуски;

б) горячие закуски;

в) бутерброды;

г) салаты.

4. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:

а) температурой подачи;

б) оформлением;

в) ингредиентами;

г) весом?

5. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
- а) канапе;
 - б) пита;
 - в) бутерброд;
 - г) гренка.
6. Горячие бутерброды носят название:
- а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
7. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов: а) гренки;
- б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
8. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется: а) гренки;
- б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
9. Снэки в переводе с английского обозначают:
- а) холодная закуска;
 - б) горячая закуска;
 - в) лёгкая закуска;
 - г) салат.
10. Масса валована после выпекания должна составлять: а) 5 гр.;
- б) 10 гр.;
 - в) 15 гр.;
 - г) 20 гр.
11. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме: а) ромба;
- б) квадрата;
 - в) круга;

г) треугольника.

13.

Какое название носит филе из кур фаршированное: а) муаль;

б) галантин;

в) фромаж;

г) шофруа.

14. Сыр из дичи носит название:

а) муаль;

б) галантин;

в) фромаж;

г) шофруа.

15. Как называется курица фаршированная

а) муаль;

б) галантин;

в) фромаж;

г) шофруа?

Тема 2 «Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы»

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

б) террин;

в) бетерброд;

г) галантин.

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

а) паштет;

б) террин;

в) бетерброд;

г) галантин.

3. Ланспик - это:

а) мясной концентрированный бульон;

б) рыбный концентрированный бульон;

в) рыбный бульон с желатином;

г) мясной бульон с желатином.

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

б) демиглас;

в) корнет;

г) масседуан.

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

а) брез;

б) фритюр;

в) фюме;

г) масляная смесь.

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

а) годиво;

б) гратен;

в) галантин;

г) крутон?

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

б) венок;

в) стог;

г) букет?

8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим: а) желатин;

б) крахмал;

в) пектин;

г) сливки.

9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение: а) 8 часов;

б) 10 часов;

в) 12 часов;

г) 14 часов.

10. Срок хранения паштетов составляет:

а) 20 часов;

б) 24 часа;

в) 26 часов;

- г) 28 часов.
11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более: а) 20 минут;
б) 30 минут;
в) 40 минут;
г) 60 минут.
12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение: а) 12 часов;
б) 24 часов;
в) 36 часов;
г) 48 часов.
13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет: а) 8-10°C;
б) 10-12°C;
в) 12-14°C;
г) 14-16°C.
14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
а) сезона;
б) типа предприятия;
в) наличия сырья на складе;
г) все ответы верны.
15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки? а) разрушается;
б) улетучивается с паром;
в) переходит в глютин;
г) все ответы верны.

Тема 3 «Технология приготовления сложных холодных соусов»

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
б) сметана, бульон и растительное масло;
в) сливки, сметана и уксус;
г) растительное масло и уксус?
2. Какие соусы относятся к холодным:
а) заправки, маринады и сливки;

- б) майонез, маринады и заправки;
 - в) красный, майонез и молочный;
 - г) белый, сметанный и молочный?
3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей: а) до 2 часов;
- б) 4 часа;
 - в) 1 час;
 - г) 30 минут.
4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
- а) вкусовые добавки;
 - б) эмульгаторы – молочные продукты;
 - в) содержание жира;
 - г) содержание яиц?
5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
 - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
 - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
 - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
- а) растительное масло;
 - б) уксус столовый;
 - в) сливочное масло;
 - г) уксус бальзамический.
7. Что собой представляют масляные смеси:
- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
 - б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
 - в) смесь растительного масла с уксусом;
 - г) смесь сливочного и растительного масел?
8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:
- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
 - б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
 - в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;

г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

9. Что является основой соусов без муки:

а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;

б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;

в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;

г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус? 10. Майонезы, какой жирности выпускает

промышленность: а) 20-35%;

б) 45-65%;

в) 25-67%;

г) 65-67%?

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

а) 80°C;

б) 85°C;

в) 90°C; 13

г) 95°C?

12. К каким закускам подают горчичную заправку:

а) к закускам из овощей;

б) к закускам из сельди;

в) к закускам из языка;

г) к рыбным закускам?

13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

а) соус «Голландский» с горчицей;

б) соус «Голландский» с уксусом;

в) соус «Голландский» с каперсами;

г) соус «Голландский» со сливками.

14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается: а) соус «Сладкий»;

б) соус «Сливочный»;

в) соус «Ариадна»;

г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:

а) «Пикантный»;

- б) «Миронтоп»;
 в) «Робер»;
 г) «Охотничий».

Критерии оценки:

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

Ответы на тесты:

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024