

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 «6» 09 2021г.

Председатель П (Ц)К

 Ибраимова Н.Н.  
(Подпись) (ФИО)

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УР

 Шабанова М.М.  
(Подпись) (ФИО)

6 09 2021 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. №44898

-- 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 2021/2022 учебный год.

Разработчик: Муртазалиева Р.М.  преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

Рецензенты: Гасанова Ж.Д.  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
<b>Раздел модуля</b> 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

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

	<p>закусок разнообразного ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции.</p> <p>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).</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости,</p>	<p>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).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления</p>	<p>качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы Взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	---	---

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

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

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

	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 и	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа) *, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>ПК 3.1., ПК 3.6</b>	<b>МДК. 03.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</b>	<b>52</b>	<b>12</b>	<b>28</b>				-	-
	<i>Всего:</i>	<b>52</b>							

## 2.2. Тематический план и содержание междисциплинарного курса

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

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</i>	<i>Объем часов</i>	<i>ОК ПК</i>												
1	2	3													
<b>МДК. 03.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		52	<b>ОК 1-ОК 10 ПК 3.1-ПК 3.6</b>												
<b>Тема 1.1.</b> <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</i>	<b>Содержание</b> <table border="1" data-bbox="551 855 1805 1161"> <tr> <td data-bbox="551 855 618 890">1</td> <td data-bbox="618 855 1805 890">Ведение</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 890 618 925">2</td> <td data-bbox="618 890 1805 925">Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 925 618 960">3</td> <td data-bbox="618 925 1805 960">Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 960 618 995">4</td> <td data-bbox="618 960 1805 995">Характеристика, последовательность этапов.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 995 618 1082">5</td> <td data-bbox="618 995 1805 1082">Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. CookChill</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 1082 618 1161">6</td> <td data-bbox="618 1082 1805 1161">Технология Cook&amp;Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.</td> </tr> </table>	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.	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.														
<b>Тема 1.2.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке</i>	<b>Содержание</b> <table border="1" data-bbox="551 1201 1805 1406"> <tr> <td data-bbox="551 1201 618 1287">1</td> <td data-bbox="618 1201 1805 1287">Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 1287 618 1358">2</td> <td data-bbox="618 1287 1805 1358">Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и с бесцеховой структурой.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 1358 618 1406">3</td> <td data-bbox="618 1358 1805 1406">Организация технологического процесса холодного цеха. Техническое оснащение работ</td> </tr> </table>	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	8	<b>ОК 1-ОК 10 ПК 3.1-ПК 3.6</b>						
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»			
	<b>Практические работы</b>			<b>28</b>	

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

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

### 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](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 рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 2018г.
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. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 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», 2018 – 373 с.
32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 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://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](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, 2018. – 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
<b>Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			
<p><i>ПК 2.1, 2.2, 2.3</i></p>	<p><b>Знания:</b>                      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.</p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i>                      -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</p>	<p><i>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,</i></p>

<p>упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		<p><i>Ответов</i></p>
<p><b>Умения:</b> 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.</p>	<p><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</p>	<p><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,</p>

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

## 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) таргалетки;

г) все ответы верны.

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

а) валованы;

б) канапе;

в) таргалетки;

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) таргалетки;

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) 8-10оС;
  - б) 10-12оС;
  - в) 12-14оС ;
  - г) 14-16оС.
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) «Мирантон»;  
 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

**Вариант №1**

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024