

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Код и наименование профессии : 43.01.09. Повар, кондитер
входящей в состав УГС (УТП): 43.00.00 Сервис и туризм
Квалификация выпускника: Повар , кондитер

Форма обучения :очная
Курс 3,
Семестр 5

2022г.

ОДОБРЕНО

предметной(цикловой) комиссией

Протокол № от 1 «16» 09 2022 г.

Председатель П(Ц)К


Подпись

Муртазаева Р.М.
ФИО

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе


Подпись

16 09 2022 г.
ФИО

Рабочая программа междисциплинарного курса

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09. Повар, кондитер входящей в состав укрупненной группы УГС 43.00.00. «Сервис и туризм», утвержденного приказом Минобрнауки России от 9.12.2016 №1569; (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 г. № 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 2022/2023 учебный год.

Разработчики: Бахмудова А.М.  преподаватель спец. дисциплин

Рецензенты: Гусейнова И.М.  преподаватель спец. дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в Профессиональный цикл.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

2.1. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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

2.2. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости,</p>

	<p>взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение междисциплинарного курса максимальной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов, включая экзамен - 4 часов;

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

2.1. Тематический план МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	лекции	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1 – 3.6	МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	70		38	32					
	Экзамен	4								

2.2. Содержание обучения междисциплинарного курса МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		70	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		1,2
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2	
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	2	
	4. Технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	
	Практическая работа 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции	2	
	Практическая работа 2. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	2	
	Практическая работа 3. Организация рабочих мест по приготовлению закусок на охлаждаемых поверхностях.	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,	Содержание		1,2
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с безцеховой структурой.	2	

подготовке к реализации
холодных блюд, кулинарных
изделий, закусок

2. Организация и техническое оснащение рабочих мест.	2	
3. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	
4. Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
5. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	4	
6. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	4	
7. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ.	4	
8. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации .	4	
В том числе практических работ		
Практическая работа 1. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	2	
Практическая работа 2. Оборудование, посуда ,инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок.	2	3
Практическая работа 3. Безопасная эксплуатация технологического оборудования: холодильных шкафов , интенсивного охлаждения.	2	
Практическая работа 4. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации оборудования для отпуска холодных блюд и закусок.	2	
Практическая работа 5. Безопасная эксплуатация технологического оборудования: овощерезательных машин.	4	
Практическая работа 6. Организация рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов.	4	
Практическая работа 7. Безопасная эксплуатация механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	4	
Практическая работа 8. Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов.	4	

	Практическая работа 9. Организация хранения подготовленных холодных блюд и закусок.	4	
	Практическая работа 10. Составление технологических карт при приготовления холодных блюд и закусок .	4	
	Экзамен	4	
<p><i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</i> 2. <i>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</i> 3. <i>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i> 4. <i>Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</i> 5. <i>Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</i> 6. <i>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</i> 7. <i>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</i> 8. <i>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1</i> 			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, ноутбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Тепловое оборудование:

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Электровафельница,

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант»,

Холодильник «Орск»

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн BoschMSM 7500

миксер Блендер, Тестомес ТММ-1М.

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)

шкаф жарочно – пекарный, шкаф – жарочный,

микроволновая печь, плита электрическая

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), Блендер электрический,

Мясорубка электрическая, Соковыжималка (универсальная), Кофемолка, Кофеварка,

Набор инструментов для карвинга, Вспомогательное оборудование: Стол производственный,

Стеллаж передвижной, Моечная ванна трехсекционная, Сушилка для посуды.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л,

0.5л, 0.8л, Сковороды, гриль-сковорода,

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,

Миски нержавеющей сталь ,сито, Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов,

подносы, дуршлаг, подложки для тортов

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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, 2017.- III, 16 с.
8. 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, 2017. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2018.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
12. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2020 г.
13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2019г.
14. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2019г.
15. Самородова И.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия», 2019 г.
16. Бурчакова И.Ю. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г
17. Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2020 г.
18. Королев А.А., Несвижский Ю.В. И др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
19. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2019 г.

21. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2018. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.
22. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2018. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование
23. «Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на П.О.П»

Электронные издания:

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. 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.
4. 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.
5. 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
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности 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 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
8. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
9. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
10. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
11. <http://www.pitportal.ru/>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни;

Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.

4. Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной</p>

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

<p>холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p>

деятельности	параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	<p><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i> - <i>заданий экзамена по модулю;</i> - <i>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i>
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

информационные технологии в профессиональной деятельности		
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); на адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; и точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительн о

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Контрольно-оценочные средства для оценки результатов освоения междисциплинарного курса МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

4.1 Типовые задания для оценки освоения МДК.03.01

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.

1. 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.

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

а) холодные закуски; б) горячие закуски;

в) бутерброды; г) салаты.

1. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:

а) температурой подачи; б) оформлением; в) ингредиентами; г) весом?

1. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:

а) канапе; б) пита; в) бутерброд; г) гренка.

1. Горячие бутерброды носят название:

а) гренки; б) пита; в) хот-дог; г) крутон.

1. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:

а) гренки; б) пита; в) хот-дог; г) крутон.

1. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:

а) гренки; б) пита; в) хот-дог; г) крутон.

1. Снэки в переводе с английского обозначают:

а) холодная закуска; б) горячая закуска; в) лёгкая закуска; г) салат.

1. Масса валована после выпекания должна составлять:

а) 5 гр.; б) 10 гр.; в) 15 гр.; г) 20 гр.

1. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:

а) ромба; б) квадрата; в) круга; г) треугольника.

1. Какое название носит филе из кур фаршированное:

а) муаль; б) галантин; в) фромаж; г) шофрау.

1. Сыр из дичи носит название: а) муаль; б) галантин; в) фромаж; г) шофруа.

1. Как называется курица фаршированная
а) муаль; б) галантин; в) фромаж; г) шофруа?

Тема «Приготовление, подготовка к реализации 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) бутерброд; г) галантин.

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

а) паштет; б) террин; в) бутерброд; г) галантин.

1. Ланспик - это:

а) мясной концентрированный бульон;

б) рыбный концентрированный бульон;

в) рыбный бульон с желатином;

г) мясной бульон с желатином.

1. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:

а) бланкет; б) демиглас; в) корнет; г) масседуан.

1. 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.

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

а) годиво; б) гратен; в) галантин; г) крутон?

1. 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.

1. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:

а) 8 часов; б) 10 часов; в) 12 часов; г) 14 часов.

1. Срок хранения паштетов составляет:

а) 20 часов; б) 24 часа; в) 26 часов; г) 28 часов.

1. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:

а) 20 минут; б) 30 минут; в) 40 минут; г) 60 минут.

1. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:

а) 12 часов; б) 24 часов; в) 36 часов; г) 48 часов.

1. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

а) 8-10°C; б) 10-12°C; в) 12-14°C; г) 14-16°C.

1. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
а) сезона; б) типа предприятия; в) наличия сырья на складе; г) все ответы верны.

1. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
а) разрушается; б) улетучивается с паром;
в) переходит в глютин; г) все ответы верны.

Тема « Приготовление, подготовка к реализации с холодных соусов, салатных заправок»

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?

1. 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?

1. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:
а) до 2 часов; б) 4 часа; в) 1 час; г) 30 минут.

1. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
а) вкусовые добавки; б) эмульгаторы – молочные продукты;
в) содержание жира; г) содержание яиц?

1. 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?

1. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

а) растительное масло; б) уксус столовый;
в) сливочное масло; г) уксус бальзамический.

1. 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?

1. 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.

1. 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?

1. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:
а) 20-35%; б) 45-65%; в) 25-67%; г) 65-67%?

1. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы

предотвратить его расслоение:

а) 80°C; б) 85°C; в) 90°C; г) 95°C?

1. 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».

1. 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

4.2. Типовые задания для оценки освоения МДК 03.02.

Вариант №1

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. К какой группе сыров относят брынзу:

а) кисломолочные; б) рассольные; в) мягкие; г) твёрдые?

1. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:

а) молочный; б) сладковато-пряный; в) кисломолочный; г) солёный?

1. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

а) вкусовые добавки;

б) эмульгаторы – молочные продукты;

в) содержание жира;

г) содержание яиц?

1. 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?

1. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:

а) из сельдевых и камбаловых;

б) осетровых и лососевых;

в) окунёвых и тресковых;

г) тресковых и скумбриевых?

б. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:

а) при 10°C б) - 18°C; в) 2°C; г) -10°C?

7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:

- а) кальмары, морской огурец;
- б) омары, лангусты, креветки;
- в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
- г) морская капуста?

8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:

- а) филе с кожей; б) филе с кожей и костями;
- в) порционный кусок (кругляш); г) рыбу в целом виде (мелкую)?

9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ–300А:

- а) частота вращения ножа; б) расстояние между опорным столиком и ножом; в) расстояние между загрузочным лотком и ножом; г) все ответы верны?

10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключения машины после нарезания хлеба;
- г) все ответы верны.

1. Решите предложенные задачи: Задача №1

Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.

Задача №2

Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).

Ответьте на вопросы:

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чём состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
2. Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.
1. В чём заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок?

Вариант №2

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:

- а) нарезают на крупные куски;
- б) вымачивают в холодной воде;
- в) удаляют шпагат и концы оболочек;
- г) погружают в горячую воду?

1. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:

а) 2 – 3 мм; б) 3 – 4 мм; в) 4 – 5 мм; г) 5 – 6 мм?

1. Сыр из дичи имеет название:

а) фюме; б) террин; в) фромаж; г) муаль?

1. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

а) мелкой нарезкой ингредиентов;
б) наличием соуса или заправки;
в) меньшим выходом;
г) сроком хранения?

1. Основное значение холодных закусок:

а) придание столу праздничного вида;
б) возбуждение аппетита;
в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
г) все ответы верны.

1. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

а) не выше 2°C; б) не выше 4°C; в) не выше 6°C; г) не выше 8°C?

1. Какое название носят закусочные бутерброды:

а) муаль; б) канапе; в) волован; г) крутон?

1. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутонов носит название: а) фюме; б) террин; в) фромаж; г) муаль?

1. Как называются закрытые бутерброды:

а) гамбургер; б) сэндвич; в) пита; г) чизбургер?

1. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

а) сезона; б) типа предприятия; в) наличия сырья на складе; г) все ответы верны

1. Решите предложенные задачи:

Задача №1. Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг. окуня морского потрошёного обезглавленного.

Задача №2 Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг. капусты квашеной.

1. Ответьте на вопросы:

1. Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?

1. В чём заключаются требования к качеству заливных блюд, условия их хранения и реализации?

2. Как организуется рабочее место для приготовления бутербродов?

Вариант №3

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:

а) сыр твёрдый; б) сыр плавленый; в) сырок глазированный; г) брынза?

1. Что является частью типичного английского завтрака:

а) гренки; б) сэндвичи; в) тосты; г) канапе?

1. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков: а) мясной хлеб; б) террин; в) паштет; г) муаль?

2. Форма для приготовления террина должна быть:

а) квадратной; б) круглой; в) прямоугольной; г) четырёхугольной.

1. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

а) растительное масло;

б) уксус столовый;

в) сливочное масло;

г) уксус бальзамический.

1. К какой группе сыров относят брынзу:

а) кисломолочные; б) рассольные; в) мягкие; г) твёрдые?

1. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:

а) молочный; б) сладковато-пряный; в) кисломолочный; г) солёный?

1. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

а) вкусовые добавки;

б) эмульгаторы – молочные продукты;

в) содержание жира;

г) содержание яиц?

1. 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?

1. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:

а) из сельдевых и камбаловых; б) осетровых и лососевых;

в) окунёвых и тресковых; г) тресковых и скумбриевых?

1. Решите предложенные задачи:

Задача №1. Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг. печени говяжьей.

Задача №2. Определите, сколько порций поросёнка заливного можно приготовить из 16 кг. поросят.

1. Ответьте на вопросы:

1. Каковы особенности приготовления сэндвичей?

2. В чём заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?
3. Какие особенности необходимо учитывать при организации работы холодного цеха?

Вариант №4

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
а) при 10°C; б) - 18°C; в) 2°C; г) - 10°C?

1. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
а) кальмары, морской огурец; б) омары, лангусты, креветки;
в) крабы, морской гребешок, осьминоги; г) морская капуста?

1. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:
а) филе с кожей; б) филе с кожей и костями;
в) порционный кусок (кругляш); г) рыбу в целом виде (мелкую)?

1. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ–300А:

- а) частота вращения ножа;
- б) расстояние между опорным столиком и ножом;
- в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
- г) все ответы верны?

1. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключения машины после нарезания хлеба;
- г) все ответы верны.

1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:

- а) нарезают на крупные куски;
- б) вымачивают в холодной воде;
- в) удаляют шпагат и концы оболочек;
- г) погружают в горячую воду?

1. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:

- а) 2 – 3 мм; б) 3 – 4 мм; в) 4 – 5 мм; г) 5 – 6 мм?

1. Сыр из дичи имеет название:

- а) фюме; б) террин; в) фромаж; г) муаль?

1. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
- б) наличием соуса или заправки;
- в) меньшим выходом;
- г) сроком хранения?

1. Основное значение холодных закусок:
- а) придание столу праздничного вида;
 - б) возбуждение аппетита;
 - в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
 - г) все ответы верны

1. Решите предложенные задачи:

Задача №1. Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 гр. на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопчёная, буженина, рулет варёный и говядина особая.

Задача №2. Какое количество кеты солёной потрошёной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход порции 75 гр.)?

ключ.

задания	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3	Вариант 4
1.	Б	В	А	В
1.	А	А	В	Б
1.	В	В	Б	А
1.	А	В	В	Б
1.	В	Б	А	Б
1.	В	В	Б	В
1.	Б	Б	А	А
1.	А	Г	В	В
1.	Б	Б	А	В
1.	Б	Г	Б	Б