

Согласовано
Директор ООО «Комбинат
питания «Октябрьский»
Т.Ю.Абрамова
«29» 08 2025 г.



Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
В.Еленкин
«30» 08 2025 г.



Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол №1 от «29» 08 2025г.
Председатель ПЦК Г.Ф. Ямаева

Контрольно-измерительные материалы дифференцированного зачета
по производственной практике ПМ 03. **Организация и ведение процессов
приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена
Для специальности среднего профессионального образования.

43.02.15.«Поварское и кондитерское дело».

Разработчик:

Мастер производственного обучения:
З.Ф.Ахметзянова

2025г.

Пояснительная записка

Практические задания должны соответствовать программе производственной практики по ПМ 03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Контрольно-измерительные материалы дифференцированного зачета позволяют оценить освоение обучающимися общих компетенций (ОК).

| |
|---|
| 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 4 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 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языках |
| ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

И профессиональных компетенций (ПК).

| |
|--|
| ПК 3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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.

Перечень контрольно- измерительных материалов для дифференцированного зачета рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии профессионального цикла, согласовываются с социальным партнером, утверждается заместителем директора по УПР.

Дифференцированный зачёт обучающиеся сдают в виде практических заданий по билетам в лаборатории «Учебный кулинарный цех», 15 вариантов по данному модулю.

Материалы дифференцированного зачета

по производственной практике ПМ 03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ».

Для специальности среднего профессионального образования

«Поварское и кондитерское дело».

43.02.15.

Вариант №1

1. Произвести взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
2. Приготовить закусочные бутерброды для фуршета, соблюдая цветовую гамму, вкусовые качества.

Вариант №2

1. Произвести расчет количества продуктов для приготовления 2 порций « Винегрета овощного»
2. Приготовить соус майонез . Производные соуса, классификация. Блюда подходящие для подачи соуса.

Вариант №3

1. Сроки хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
2. Приготовить салат- коктейль из куриного филе и фруктов.

Вариант №4

- 1.Предложить соусы и гарниры к холодному отварному мясу согласно цветовой гамме, сочетаемости продуктов.
2. Приготовить закуску « Здоровье» из ламинарии.

Вариант №5

1. Показать владение техникой работы с ножом при нарезке овощей фигурным и сложным способом.

2. Приготовить холодную закуску « Яйца фаршированные». Подобрать гарнир и соус к данному блюду.

Вариант №6

1. Разработать блюдо из перечисленных продуктов, подобрать соус и гарнир к блюду согласно сочетаемости блюд по вкусу, цветовой гамме продуктов.

2. Приготовить закрытый бутерброд : бургер

Вариант №7

1. Определить органолептическим способом правильность приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

2. Приготовить заливное из рыбы в банкетном варианте. Подобрать соус и гарнир к данному блюду.

Вариант №8

1. Показать владение техникой работы с ножом при нарезке овощей фигурным и сложным способом.

2. приготовить холодную закуску «сельдь рубленная».

Вариант №9

1. Разработать блюдо из перечисленных продуктов, подобрать соус и гарнир к блюду, согласно сочетаемости блюд по вкусу, цветовой гамме продуктов.

2. Приготовить « Рыба жареная под маринадом».

Вариант №10

1. Разработать блюдо из перечисленных продуктов, подобрать соус и гарнир к блюду согласно сочетаемости блюд по вкусу, цветовой гамме продуктов.

2. Приготовить заливное из мясных продуктов в банкетном варианте. Подобрать соус и гарнир к данному блюду.

Вариант №11

1. Изменить рецептуру полуфабриката с учетом особенности заказа.

2. Приготовить закрытый бутерброд: хот – дог.

Вариант №12

1. Сроки, температура, условия хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

2. Приготовить паштет из печени (говядина). Подобрать гарнир, подходящий по сочетаемости и цветовой гамме к данному блюду.

Вариант №13

1. Произвести расчеты для приготовления 2 порций салата « Мясной».
2. Приготовить салат « Мясной».

Вариант №14

1. Определить органолептическим способом правильность приготовления салатов из овощей на масле растительном и салатной заправке, холодных закусок сложного ассортимента.

2. Приготовить заливное из курицы в банкетном варианте. Подобрать соус и гарнир к данному блюду

Вариант №15

1. Разработать блюдо из перечисленных продуктов, подобрать соус и гарнир к блюду согласно сочетаемости блюд по вкусу, цветовой гамме продуктов.
2. Приготовить закрытый бутерброд: пита.

Карта оценивания

Обучающегося _____

| Показатели оценки результатов | Критерии | Баллы | | | |
|--|--|-------|---|---|---|
| | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ПМ 03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания». | 2 часа. | | | | |
| - время выполнения задания | | | | | |
| - качество выполнения работ | <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними</p> <p>Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос Технологический процесс приготовления заправок и соусов: горчица столовая, соус салатный, соус горчичный, салатный с хреном и уксусом, заправка горчичная, «Маринад овощной с томатом», «Маринад овощной без томата».</p> <p>Соус майонез и его производные: соус майонез, майонез со сметаной, с желе, с зеленью, с хреном, томатом, с корнишонами, соуса пикантного, соуса равигот, ремулад, соуса «Цезарь», соуса «Муслин», майонеза «Шантильи», майонеза по - тирольски, айоли, соус «Майонез с кетчупом Мари -Роз», соус «Тар -тар». Органолептические способы</p> | | | | |

определения степени готовности соуса майонез. Требования к безопасности хранения соуса майонез, предназначенного для последующего использования. Холодные соусы: овощной с томатом, без томата, со свёклой, желе мясное или рыбное, соус бажа. Требования качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража.

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промыш - ленного производства : табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус . Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов .

Технология приготовления сложных холодных соусов на основе сметаны , творога, йогурта, сыра, сливок : «Пикантный соус острый специфический » майонеза из творога, майонеза с творогом и апельсином, творожной подливы с брусникой, творожной подливы с копченым лососем, соуса ремулад творожного, соуса -крема из йогурта, соуса из йогурта и миндаля, сливочного соуса с горчицей . Органолептические способы определения степени готовности соусов на основе кисломолочных продуктов. Подходящие блюда и закуски для подачи с соусами на основе кисломолочных продуктов . Температурный и санитарный режим хранения готовых соусов

Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры , кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни .

Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов . Технология приготовления сложных холодных фруктовых, ягодных и овощных соусов (кули): соус «Ореховый», «Ткемали», «Песто», «Кисло -сладкий фруктовый», «Заправка лимонно - оливковая », «Апельсиновый», «Брусни чный», соуса «кули» из свежих огурцов, соуса «кули» с помидорами, соуса «кули» с помидорами и сладким перцем, ягодного «кули», соуса «чатни», соуса из винограда и хрена, клюквенного соуса, соуса «Кумберланд», соуса фруктово-ягодного. Методы сервировки и подачи сложных холодных соусов. Ассортимент и технология приготовления соусов-дипов: дипа из сливочного сыра; дипа из авокадо; дипа из баклажанов; дипа из тофу; соуса-дипа «Тысяча островов», лимонно-креветочного дипа, китайского дипа, имбирного дипа, дипа майонезного с йогуртом, чесноком, лаймом и петрушкой. Подготовка продуктов к дипам.

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>Температурный и санитарный режим хранения готовых соусов. Применение правил соусной композиции сложных холодных соусов. Правила декорирования и варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.</p> <p>Работа со сборником рецептур.</p> <p>Технологический процесс приготовления холодных закусок из овощей и грибов: свекла маринованная, редька с маслом или сметаной, ассорти овощное, ассорти фруктовое, грибы маринованные или солёные с луком, морковь тёртая со сметаной, икра овощная (баклажанная, кабачковая), икра грибная. Овощи фаршированные Технологический процесс приготовления салатов, винегретов: Комбинирование различных способов и современные методы приготовления , рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и варенных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов -коктейлей; теплых салатов. Способы сокра - щения потерь , сохранения пищевой ценности продуктов . Салаты: «витаминный», «мясной», «столичный» Салат «цезарь», Салат -коктейль из ветчины с огурцом и грушей, Салат нисуаз, Салат с сельдереем, яблоком и кедровыми орешками , виды винегретов.</p> <p>Ассортимент, выбор и характеристика продуктов при приготовлении бутербродов (открытых, закрытых, закусочных). Органолептическая оценка проверка качества гастрономических продуктов (масло, сыры, хлебобулочные изделия) и их подготовка.</p> <p>Технологический процесс приготовления открытых бутербродов: - простые: с маслом, с икрой, с колбасой, с сыром, с бужениной; - сложные: с рыбными консервами, оливками, лимоном, с ветчиной, бужениной, ростбифом, со свежими огурцами, помидорами, хрена и майонезом, сельдь, килька, шпроты с яйцом и лимоном. Варианты оформления.</p> <p>Технологический процесс приготовления закрытых бутербродов: сэндвичи, гамбургеры, хот-доги, чизбургеры, пита. Требования к качеству, условия хранения, подача.</p> <p>Технологический процесс приготовления закусочных бутербродов (канапе): канапе с сыром, бужениной, окороком, валованы с икрой, окороком, сёмгой, с курицей, тарталетки с различными гастрономическими продуктами. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и</p> | | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>сохранения пищевой ценности продуктов Технологический процесс приготовления закусок на шпажках: мини-капрезе на шпажке, «мухоморчики на шпажке», закуска из сельди на шпажке», закуска с утиной грудкой на шпажке и т. д. Рецептуры, варианты подачи. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Закусочные волованы с муссом из слабосоленой сельди; сельдь в красном вине с картофелем; сельдь в клюквенном и горчичном маринаде; сельдь в соусе карри; картофельные тарталетки с сельдью; рольмопсы Технологический процесс приготовления холодных закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря, гастрономических рыбных продуктов: икра с маслом, икра с лимоном, шпроты, сардины с лимоном, рыба отварная соус хрен, сельдь с луком, килька, салака, хамса с луком и маслом, сельдь рубленная, рыба холодного копчения, рыба горячего копчения, ассорти рыбное, форшмак, рыба под майонезом с гарниром, рыба жареная под маринадом, карпаччо из мяса и рыбы; тартара из рыбы; маринованной малосольной рыбы; севiche из рыбы, терринов из рыбы с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамиекса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты подачи.</p> <p>Рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамиекса, компрессии продуктов Технологический процесс приготовления холодных закусок из мясных гастрономических продуктов: колбаса, буженина, окорок, грудинка, ростбиф с соусом майонез с корнишонами, ассорти мясное, терринов из мяса, птицы, гусиной печени фуа-гра с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамиекса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты подачи.</p> <p>Технологический процесс приготовления: баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок, запеченный с гарниром, рулетики из мяса.</p> <p>Технологический процесс приготовления холодных закусок из мяса и субпродуктов: мясо отварное, язык отварной, мясо шпигованное, заливное, холодец, студень, Современные методы приготовления холодных закусок сложного ассортимента паштетов и муссов (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, и др.) Технологический процесс приготовления холодных закусок из домашней птицы: птица отварная, птица жареная с гарниром,</p> | | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы.</p> <p>Требования качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила проведения бракеража.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> | | |
| - соблюдение техники безопасности, санитарии и гигиены | <p>Объяснить правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования.</p> <p>Разъяснить ответственность за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы</p> | | |
| - культура производства | <p>- Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара.</p> <p>Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики.</p> | | |

КАРТА ОЦЕНИВАНИЯ

Обучающегося _____

| Показатели оценки результатов | Критерии | Баллы | | | |
|---|--|-------|---|---|---|
| | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| -Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - Определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. | | | | |
| -Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. | - Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им. | | | | |
| -Использование различных способов приготовления. | -Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией операций технологического процесса - Осуществлять различные действия: холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | | |
| | -Соблюдать технологические требования при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | | |
| | -Работать с весоизмерительным оборудованием | | | | |
| -Проведение бракеража готовой продукции. | - Определять органолептическим способом правильность приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | | |
| -Эстетичное оформление с учетом требований к | -Правильный подбор посуды, соответствие виду подаваемого изделия, | | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| безопасности готовой продукции. | -Правильность выполнения приема порционирования,оформление блюда, соответствие температурного режима | | | |
| Соблюдение условий сроков хранения и реализации. | - Соблюдать условия хранения и сроки реализации | | | |
| Проведение бракеража по показателям | - Вкус | | | |
| | - Цвет | | | |
| | - Внешний Вид | | | |
| | - Запах | | | |
| | - Консистенция | | | |

Критерии оценки за выполненную работу

10 баллов – задание полностью выполнено, рациональным способом, с пояснениями;

9 баллов – задание выполнено полностью, без пояснений;

8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат;

7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца ;

6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат;

5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера;

4 балла – в решении две ошибки принципиального характера;

3 балла – в решении три ошибки принципиального характера;

2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера;

1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения;

0 баллов – задание не выполнено.

