

Согласовано  
Директор ООО  
«Комбинат питания» Октябрьский»  
Т.Ю.Абрамова  
«29» 09 2025г.

Утверждаю  
Директор ГБПОУ  
Октябрьский многопрофильный  
профессиональный колледж  
Г.В.Еленкин  
«29» 09 2025г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК  
Профессионального цикла  
протокол № 1 от «29» 09 2025г.  
Председатель ПЦК Г.Ф. Ямаева

### КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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  
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



Комплект оценочных средств 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» среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» составлена на основе рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 в соответствии в Федеральном государственном образовательном стандарте по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. №1565, «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016г № 44828, и приказа №747 от 17 декабря декабря 2020 года «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

Организация – разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж Республика Башкортостан

Разработчик: преподаватель Ахметзянова З.Ф.



## **Общие положения**

Контрольно оценочные средства (далее - КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу

профессионального модуля 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.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработан на основании нормативных документов:

- основная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- рабочая программа профессионального модуля 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»;

- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

На изучение профессионального модуля 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 учебным планом предусмотрено 300 часов, в том числе:

лекции – 134 часов;

практические занятия – 67 часов;

производственная практика-144 часа;

самостоятельная работа обучающихся – 6 часов.

### **Требования к результатам обучения:**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных супов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;

**уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учётом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

**иметь практический опыт в:**

- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учётом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Обучающийся должен освоить профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>МДК 03.01 Организация процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной	охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в

	соответствии с инструкциями и регламентами	кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	организации питания;
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	обеспечивать наличие, контролировать хранение использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований безопасности;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,

			брендовых, региональных;
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и	актуальный профессиональный социальный контекст, котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем

		<p>эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
OK 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального</p>

		самообразования	развития самообразования
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
OK 06	Проявлять гражданскую патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения

OK 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.
OK 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

**МДК 03.02 Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	Охрана труда, пожарная безопасность и производственная санитария в организациях питания;
--------	--	--	--

		форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	применять,	актуальные

	<p>подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p>
ПК 3.6	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p>
ПК 3.7	<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

OK 01	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный социальный контекст, котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
OK 02	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
OK 03	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	определять актуальность нормативно-правовой	содержание актуальной нормативно-

	руководством, клиентами	документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
OK 04	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
OK 05	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
OK 06	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
OK 07	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления	правила экологической безопасности при

		ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
OK 08	Использовать средства Физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.
OK 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные

OK 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере	b	профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	ые глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядка выстраивания презентаций; кредитных банковских продуктов

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
------	--

ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 16	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 17	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 18	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 19	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 20	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 21	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 22	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 23	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 24	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

### **Перечень видов контрольных заданий**

#### **Текущий контроль:**

- устный и письменный опрос;
- практическое занятие;
- сообщение, доклад, защита рефератов;
- тестовые задания.

#### **Промежуточный контроль:**

- контрольные вопросы и тесты к экзамену.

Устный опрос проводится на аудиторных занятиях в форме опроса на семинарских и практических занятиях, лекциях.

Письменный опрос проводится в виде самостоятельной работы по отдельным темам курса, контрольной работы.

Устный и письменный опросы предполагают ответы обучающихся на соответствующие вопросы по изученным темам.

#### **Критерии оценки знаний**

Оценка знаний и умений обучающихся осуществляется по пятибалльной системе.

Результаты обучения должны соответствовать ФГОС СПО, общим задачам дисциплины и требованиям к её усвоению. При оценке следует учитывать следующие качественные показатели ответов:

- 1) глубина ответа – соответствие требуемым теоретическим обобщениям;
- 2) осознанность ответа – соответствие требуемым в программе умениям применять полученную информацию;
- 3) полнота ответа – соответствие объему программы дисциплины.

При оценке учитывается число и характер ошибок – существенные или несущественные.

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа. Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа. К ним можно отнести оговорки и описки, допущенные по невнимательности.

#### **Критерии оценки устного и письменного ответа**

Оценка «5»:

- ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале.

Материал изложен литературным языком в определенной логической последовательности.

Оценка «4»:

- ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале.

Материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены несущественные ошибки, исправленные по замечанию преподавателя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ не полный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

#### **Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации**

##### **1. Способ тепловой обработки птицы при приготовлении блюда «Курица галантин»**

- а) жарка;
- б) варка;
- в) тушение.

##### **2. Способ тепловой обработки мяса при приготовлении холодного блюда «Ростбиф с гарниром»**

- а) жарка;
- б) припускание;
- в) варка.

##### **3. Язык для холодного блюда «Язык отварной» нарезается:**

- а) вдоль волокон на длинные тонкие куски;
- б) брусками шириной 1-1,5 см;
- в) поперек волокон.

##### **4. Для приготовления «Паштет из печени» измельченную массу из печени соединяют:**

- а) с пассерованными овощами и яйцами;
- б) со сливочным маслом;
- в) с желе.

**5. В состав какого блюда входит 4-5 видов мясных продуктов:**

- а) ассорти мясное;
- б) ростбиф;
- в) поросенок галантин.

**6. Продукты, используемые для приготовления должны предварительно охлаждены до t**

- а) +8+10°C;
- б) +4+6°C;
- в) +2+4°C.

**7. Канапе с паштетом оформляют:**

- а) яйцом и зеленью;
- б) мятой;
- в) свежими овощами.

**8. При приготовлении заливных блюд желе покрывают продукты слоем:**

- а) 10 мм;
- б) 1 мм;
- в) 5 мм.

**9. К масляным смесям можно отнести :**

- а) соус голландский;
- б) зеленое масло;
- в) соус польский.

**10. Салаты, винегреты в не заправленном виде хранят при температуре 2+4°C**

- а) 6 ч;
- б) 8 ч;
- в) 10 ч.

**11. Для приготовления холодного блюда «Судак заливной с гарниром» следует разделать рыбу:**

- а) с кожей и реберными костями;
- б) с кожей без реберных костей;
- в) без кожи и костей.

**12. Состав салата «Столичного»:**

- а) курица, картофель, яйцо;
- б) фазан, капуста цветная свежая, майонез;
- в) индейка, огурцы соленые, помидоры свежие.

**13. Способ тепловой обработки для приготовления блюда «Буженина»**

- а) тушение;
- б) запекание;
- в) жарка.

**14. Холодное блюдо из рыбы:**

- а) пелингас жареный под маринадом;
- б) шницель из судака натуральный;
- в) тельное из трески.

**15. Для приготовления блюда «Курица под майонезом» подготавливают в следующем порядке:**

- а) филе зачищают, припускают, охлаждают;
- б) припускают, охлаждают, зачищают;
- в) зачищают, нарезают кубиком, охлаждают.

**16. Хранение варенных овощей до отпуска:**

- а) 1-2ч;

б) 3ч;

в) 6ч.

**17. Бутерброды закусочные это –**

а) канапе;

б) открытые;

в) закрытые.

**18. Для приготовления холодных блюд из соленой рыбы используют вид пластирование:**

а) с кожей и костями;

б) с кожей без костей;

в) без кожи и костей.

**19. Выход валованов:**

а) 10-20г;

б) 20-30г;

в) 30-40г.

**20. При приготовлении закуски «Яйца фаршированные с сельдью и луком» используют ингредиенты:**

а) сельдь, лук, майонез, яйцо;

б) сельдь, лук, масло сливочное, яйцо;

в) сельдь, лук, майонез, соус «южный».

**21. Форма готового филе, используемая для приготовления блюда «Филе из кур фаршированное»**

а) в виде котлеты с обоими заостренными концами;

б) в виде округлого биточка;

в) в виде полумесяца.

**22. Мелких цыплят, рябчиков, куропаток нарезают:**

а) отделяют ножки;

б) целиком;

в) нарезают часть филе широкими тонкими ломтиками.

**23. При приготовлении холодного блюда мясо жарят так же, как для горячих блюд, охлаждают нарезают по 2-3 кусочка на порцию:**

а) жиго;

б) мясо деликатесное;

в) ростбиф.

**24. При приготовлении блюда поросенок заливной перед тепловой обработкой поросенка:**

а) натирают чесноком;

б) лимоном;

в) пряностями.

**25. Норма отпуска салатов:**

а) 50гр;

б) 100-150гр;

в) 200гр.

**26. При порционировании рыбу нарезают начиная:**

а) с хвоста;

б) с головы;

в) с середины.

**27. Продукты предназначенные для бутербродов нарезают не ранее , чем за**

а) 1ч;

б) 30-40мин;

в) 2ч.

**28. При приготовлении заливных блюд осветляют бульон:**

- а) яичными белками;
- б) оттяжкой мясной;
- в) оттяжкой морковной.

**29. Дополнительный гарнир к рыбным блюдам:**

- а) салат из капусты, помидоры;
- б) крабы, креветки, раковые шейки;
- в) салатный микс.

**30. Салаты, винегреты в заправленном виде хранят:**

- а) 2 часа;
- б) 30 мин;
- в) 6 часов.

**31. Расход соли при приготовлении холодных блюд и закусок:**

- а) 2-3ч;
- б) 1ч;
- в) 4ч.

**32. Хлеб нарезают для приготовления канапе:**

- а) толщина 1,0 см ширина 5-6;
- б) толщина 0,7 см ширина 4-5;
- в) толщина 0,5 см ширина 5-6.

**33. Выход тарталеток:**

- а) 12-25г;
- б) 25-50г;
- в) 10г.

**34. При приготовлении «Рыбы жареной под маринадом» обжаренные порционные куски заливают:**

- а) холодным маринадом;
- б) охлажденным маринадом;
- в) горячим маринадом.

**35. Время варки молочных поросят:**

- а) 30 мин;
- б) 60 мин;
- в) 90 мин.

**36. Заливные блюда готовят из мясных продуктов нарезанных:**

- а) порционными и мелкими кусками;
- б) крупными кусками;
- в) мелкими кусками.

**37. Для приготовления блюда: «Язык отварной» язык следует подготовить в последовательности:**

- а) охлаждают, погружаю в холодную воду и очищают;
- б) охлаждают, нарезают, очищают;
- в) не охлаждая, погружают в холодную воду и очищают от кожи.

**38. При приготовлении блюда «Судак под майонезом» рыбу следует:**

- а) обжарить;
- б) отварить;
- в) припускать.

**39. Время варки яиц для приготовления холодных закусок:**

- а) 4-5 мин;
- б) 8-10 мин;
- в) 3 мин.

**40. Для приготовления блюда: «Пелингас, под майонезом» рыбу отваривают:**

- а) пластованную;

- б) порционными кусками;
- в) целиком.

**41. При приготовлении валованов с курицей, мякоть отварных кур нарезают :**

- а) кубиком;
- б) соломкой;
- в) ломтиком.

**42 . При нарезке свежих овощей происходят физико-химические изменения:**

- а) раневой биосинтез;
- б) термовлагоперенос;
- в) термомассоперенос.

**43. Помидоры содержат витамин:**

- а) А
- б) Е
- в) С

**44. Для подачи салатов порциями можно использовать:**

- а) салатник;
- б) блюдо;
- в) лоток.

**45. Светлое желе используют для приготовления:**

- а) заливного из поросят;
- б) заливного из говядины;
- в) заливного из дичи.

**46. Для приготовления: «Паштета в тесте» используют тесто:**

- а) слоеное;
- б) дрожжевое;
- в) пресное.

**47. В состав итальянского салата «Капризе»:**

- а) помидоры, сыр маццарелла;
- б) помидоры, сыр пармезан;
- в) помидоры, сыр голландский.

**48. Роль уксуса при приготовлении аспик-желе:**

- а) более устойчивы студни;
- б) выраженный вкус, лучшее осветление;
- в) способствует образованию темного желе.

**49. При приготовлении винегрета свёклу заправляют:**

- а) уксусом;
- б) маслом;
- в) горчицей.

**50. Салаты из свежих овощей готовятся:**

- а) за 1 ч до отпуска;
- б) за 30 мин до отпуска;
- в) непосредственно перед отпуском.

**51. Для подачи холодных блюд из рыбы можно использовать:**

- а) фарфоровую посуду;
- б) металлическую посуду;
- в) керамическую посуду.

**52. Тёмное желе используют для приготовления :**

- а) заливного из дичи;
- б) заливного из птицы;
- в) заливного из поросят.

**53. Террин имеет форму:**

- а) батона;

- б) окружную;
- в) сферическую.

**54. Отпускают канапе:**

- а) 1-2 шт;
- б) 3-5 шт;
- в) 5-6 шт.

**55. Салат столичный заправляют:**

- а) маслом растительным;
- б) салатной заправкой;
- в) майонезом.

**56. Для приготовления «Винегрета с кальмарами» кальмары нарезаются:**

- а) соломкой;
- б) кубиком;
- в) ломтиком.

**57. Температура воды при замачивании желатина :**

- а) 10°C;
- б) 18-20°C;
- в) 60°C.

**58. Для приготовления холодного блюда «Курица жареная с гарниром» курицу жарят:**

- а) целиком;
- б) порционными кусками;
- в) мелкими кусками.

**59. Дополнительный гарнir к холодным блюдам составляет:**

- а) 30-50 г;
- б) 20 г;
- в) 10 г.

**60. На ржаном хлебе рекомендуется готовить бутерброды:**

- а) с сельдью;
- б) с сыром;
- в) с паштетом.

**61. Сочетание продуктов для бутербродов:**

- а) сало солёное, паштет;
- б) сыр, икра лососевая;
- в) ветчина, жареное мясо.

**62. Сколько способов приготовления капустного салата вы знаете?**

- а) 1;
- б) 2;
- в) 3

**63. Ингредиенты, входящие в состав салат «Мясной»:**

- а) говядина, картофель, яйцо, огурцы свежие;
- б) рябчик, картофель, яйцо, солёные;
- в) курица, картофель, яйцо, майонез.

**64. Схема приготовления «Пелингаса под майонезом»:**

- а) пластование - варка - порционирование - охлаждение - сервировка;
- б) варка - пластование - порционирование - охлаждение - сервировка;
- в) порционирование - варка - охлаждение - сервировка.

**65. Для приготовления холодного блюда «Телятина заливная», телятину нарезают:**

- а) мелкими кусками;
- б) порционными кусками;
- в) порционными кусками или мелкими.

**66. Форма готового филе, используют для приготовления блюда «Филе из кур фаршированное»:**

- а) в виде полумесяца;
- б) в виде биточка;
- в) в виде котлет.

**67. В состав блюда «Ассорти мясное» входят различные мясные продукты:**

- а) 6-7;
- б) 4-5;
- в) 2-3.

**68. Масляная смесь - это**

- а) розовое масло;
- б) соус песто;
- в) соус винегрет.

**69. Наиболее часто используемый приём при приготовлении холодных закусок в ресторанной кухне:**

- а) пластование;
- б) отбивание;
- в) фарширование.

**70. Норма расхода соли для одной порции холодного блюда:**

- а) 2-3 г.;
- б) 3-4 г.;
- в) 5 г.

**71. При приготовлении карпаччо в качестве смеси для маринования обычно используют:**

- а) бальзамический уксус, оливковое масло, соль, перец;
- б) сушеные помидоры, сыр Пармезан;
- в) каперсы;

**72. Для приготовления канапе с сыром используют хлеб:**

- а) ржаной;
- б) пшеничный высшего сорта;
- в) пшеничный 2 сорта.

**73. Для приготовления «Валованов с окороком» используют форму нарезки:**

- а) соломка;
- б) кубик;
- в) ломтик.

**74. Морковь является источником:**

- а) фолиевой кислоты;
- б) В-каротин;
- в) яблочной кислоты.

**75. Схема подготовки рыбы для приготовления «Салата рыбного»:**

- а) варка рыбы - охлаждение- нарезка мелким кубиком;
- б) нарезка мелким кубиком- варка- охлаждение;
- в) нарезка порционными кусками- варка- охлаждение.

**76. Крупную птицу для приготовления холодных блюд жарят:**

- а) мелкими кусками;
- б) порционными кусками;
- в) целиком.

**77. Для приготовления «Поросёнка галантин» используют способ тепловой обработки:**

- а) жарка;
- б) варка;

в) припускание.

**78. Для приготовления «Валованов с окороком» используют ингредиенты:**

- а) окорок;
- б) окорок, майонез;
- в) окорок, майонез с хреном.

**79. Схема приготовления индейки жареной:**

- а) жарка целиком в жарочном шкафу – охлаждение – порционирование - сервировка;
- б) жарка основным способом – охлаждение – порционирование - сервировка;
- в) порционирование – жарка – охлаждение - сервировка.

**80. Для приготовления «Поросенок галантин» поросенка:**

- а) разрезают вдоль брюшка и удаляют кости;
- б) разрезают вдоль по спинке и удаляют кости;
- в) разрезают вдоль брюшка и не удаляют кости.

**81. Консистенция вареных овощей в салатах:**

- а) мягкие;
- б) плотные;
- в) сочные.

**82. Мясные и рыбные холодные блюда с гарниром хранят:**

- а) не более 1 ч;
- б) не более 30 мин;
- в) не более 2 ч.

**83. При приготовлении паштета массу измельчают через мясорубку с решеткой:**

- а) крупной;
- б) мелкой;
- в) средней.

**84. При приготовлении заливных блюд, слой желе покрывает продукты примерно в**

- а) 0,5 см;
- б) 1 см;
- в) 2 см.

**85. Отварной язык очищают от кожи и нарезают, держа нож под углом примерно:**

- а) 60°;
- б) 30°;
- в) 90°.

**86. При замачивании желатина следует брать количество воды:**

- а) 1:5
- б) 1:1
- в) 1:20

**87. Для приготовления «Закусок из малосольных рыбных продуктов» используют способ разделки:**

- а) филе с кожей и реберными костями;
- б) филе с кожей без реберных костей;
- в) филе без кожи и костей.

**88. Продукты во вскрытых консервированных банках хранят не более:**

- а) 3 ч;
- б) 4 ч;
- в) 5 ч.

**89. При приготовлении курицы галантин подготовленную фаршированную курицу заливают:**

- а) холодной водой или бульоном;
- б) горячей водой или бульоном;
- в) горячим овощным отваром.

**90. Для салата-коктейля рыбного порекомендуйте форму нарезки для рыбы:**

- а) брускочек;
- б) ломтик;
- в) соломка.

**91. Для приготовления банкетных закусок корзиночки приготавливают из:**

- а) слоеного теста;
- б) дрожжевого теста;
- в) заварного теста.

**92. Сочетание продуктов для бутербродов:**

- а) ростбиф, дичь жареная;
- б) икра кетовая, сыр;
- в) ветчина, анчоусы.

**93. Ассорти мясное подают на :**

- а) пирожковых тарелках;
- б) овальных блюдах;
- в) закусочных тарелках.

**94. Поросят для приготовления холодных блюд варят:**

- а) мелкими кусочками;
- б) порционными кусками;
- в) целиком.

**95. Состав соуса винегрет:**

- а) оливковое масло, яйца, зелень;
- б) оливковое масло, винный соус, соль, перец;
- в) оливковое масло, зелень, чеснок, лук-порей.

**96. Идеальный материал для приготовления «Террина»:**

- а) печень трески;
- б) печень говяжья;
- в) печень куриная.

**97. Схема приготовления «Пелингаса жареного под маринадом»:**

- а) обжаривание рыбы - заливание горячим маринадом - охлаждение;
- б) обжаривание рыбы - заливание холодным маринадом - охлаждение;
- в) обжаривание рыбы - доведение до готовности в жарочном шкафу – заливание горячим маринадом - охлаждение.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2021 – 400 с.
2. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 240 с.
3. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 16 с.
4. 6 Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.:
5. Академия, 2021 – 208 с.
6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 112 с.
7. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2021 – 288 с.

8. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2019
9. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2019 – 336 с.
10. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 192 с.
11. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 64 с.
12. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 64 с.
13. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2019 – 512 с.
14. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: 4 ч. Часть 2 -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2019 – 64 с.
15. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
16. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
17. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
18. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

**Интернет-ресурсы:**

- 1 <http://art-cooking.ru>
- 2 <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
- 3 [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)
- 4 [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)
- 5 [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)