Согласовано
Директор ООО
«Комбинат питания» Октябрьский»
_____ Т.Ю.Абрамова
«31» 08 2026г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
«31» 08 2026г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол № 1 от «31» 08 2026г.
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

2026

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 17декабря 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-144часа;

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:

Формируемые компетенции	***Название раздела***		
	Действия (дескрипторы)	***Умения***	***Знания***
МДК 03.01 Организация процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,	разрабатывать, изменять ассортимент,	охраны труда, пожарной

	сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	безопасности и производственной санитарии в 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 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 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	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

		ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	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	актуальный профессиональный и социальный контекст, котором приходится работать и жить основные источник

		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)	информации и ресурсы для решения задач и проблем 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.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология;

		траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 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
ОК 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
ОК 06	Проявлять гражданско-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
ОК 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
ОК 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.
ОК 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	Охрана труда, пожарная безопасность и производственная санитария в организации питания;

		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и 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 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок 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 3.5	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	применять, 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;	актуальные направления в приготовлении горячей 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 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	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
ПК 3.7	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила

		региональных;	подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
ОК 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 и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 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

ОК 03	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 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
ОК 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
ОК 06	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	описывать значимость своей профессии соблюдать нормы	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии

ОК 07	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	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
ОК 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 общекультур ном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.
ОК 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
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы	правила построения простых и сложных предложений на

	языке	(профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	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) брусочками 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°С;

б) +4+6°С;

в) +2+4°С.

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°С

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 жаренный 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 вареных 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 пластование:

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) округлую;

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°С;

б) 18-20°С;

в) 60°С.

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

а) целиком;

б) порционными кусками;

в) мелкими кусками.

59. Дополнительный гарнир 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) брусочек;

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
4 www.povarenok.ru
5 www.supercook.ru