

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина

« _____ » _____ 2024 г.

Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

**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 учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО:

Санкт-Петербург
2024 г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № _____ от _____ 2024 г.

Председатель МК _____ Н.В. Медведева

Организация-разработчик: СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Разработчик: Медведева Н.В., преподаватель спецдисциплин.

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1 Область применения

1.2 Система контроля и оценки освоения ПМ. 03

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении ПМ.03

1.2.2 Организация контроля и оценки освоения ПМ.03

1.2.3. Форма итоговой аттестации при освоении ПМ.03

2. Комплект материалов для контроля и оценки умений и усвоения знаний

МДК.03.01; МДК.03.02

- Текущая аттестация;

- Промежуточная аттестация.

3. Комплект документов для контроля учебной и производственной практики

4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ.03 (квалификационный экзамен по модулю)

4.1 Задания для экзаменуемых и пакеты экзаменатора

4.1.1. Практические задания

4.1.2. Подготовка портфолио

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) 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 и составляющих его профессиональных и общих компетенций, основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». Форма проведения экзамена – выполнение практического задания.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности и общих компетенций (ОК), в части их формирования в процессе изучения ПМ.03

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Знания:

	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными</p>

	<p>особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</p> <p>вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения</p>
--	---

	<p>технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом</p>

	<p>особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых салатов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов;</p> <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;</p> <p>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления салатов</p>
--	--

	<p>сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
<p>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</p>	<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы</p>

	<p>продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</p> <p>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>
--	---

	<p>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
<p>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</p>	<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать 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;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе</p>

	<p>принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>процессы 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;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов,</p>
--	---

	<p>готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса,</p>

	<p>домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом</p>
--	---

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>Умения:</p>

<p>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</p>	<p>выполнять и контролировать 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>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
	<p>Знания:</p> <p>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>Общие компетенции:</p>	<p>Показатели оценки результата</p>
<p>ОК 0.1. Выбирать способы решения задач профессиональной</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её</p>

<p>деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: 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;</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>
<p>ОК 0.2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: 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>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 0.3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 0.4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>

<p>ОК 0.5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
<p>ОК 0.6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
<p>ОК 0.7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
<p>ОК 0.8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Умения: 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 Знания: 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</p>
<p>ОК 0.9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (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 объяснять свои действия (текущие и</p>

	планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на 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.	Умения: 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 Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ.

1.2.1. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности 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 осуществляется на экзамене (квалификационном). Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения комплексного практического задания по приготовлению блюда и обоснованию алгоритма деятельности по приготовлению блюда при представлении выполненного задания. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности. Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по МДК (текущая и промежуточная аттестация), учебной практике (промежуточная аттестация), производственной практике (промежуточная аттестация).

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

1.2.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля ПМ.01

Элемент	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 03.01	ДЗ	Оценка выполнения тестовых и практических заданий

МДК 03.02	ДЗ	Оценка выполнения тестовых и практических заданий
УП 03	ДЗ	Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий на учебной практике
ПП 03	ДЗ	Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий (оценочный лист) Выполнение плана практики - отчет по контрольным точкам
ПМ.03	Экзамен (по модулю)	

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ МДК.03.01; МДК.03.02.

2.1.1 ТЕКУЩАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО МДК.03.01.

- для проведения контроля в виде устного опроса.

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

Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1. Что такое рабочее место?
2. Какие требования предъявляются к размерам площади рабочего места ?
3. Как различаются рабочие места ?
4. Какие основные требования предъявляются к организации рабочих мест?
5. Какие могут быть разновидности секционных модулированных столов?
6. Какие допустимые расстояния рекомендуются при размещении оборудования?
 1. Где организуется холодный цех?
 2. Для чего предназначен холодный цех? Перечислите ассортимент продукции холодного цеха.
 3. На чем основывается производственная программа холодного цеха?
 4. Опишите месторасположение холодного цеха.
 5. Какие особенности надо учитывать при организации холодного цеха?
 6. Какое механическое оборудование используется в холодном цехе?
 7. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
 8. Какое немеханическое оборудование применяют в холодном цехе?
 9. Перечислите виды и типы холодного оборудования, применяемые в холодном цехе.

10. Какие требования предъявляются к планировке холодного цеха?
11. Перечислите инвентарь, инструменты, применяемые в холодном цехе.
12. Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе?
13. Какие отдельные рабочие места организуются в больших холодных цехах?
14. Опишите организацию рабочего места приготовления салатов и винегретов.
15. Опишите организацию рабочего места обработки гастрономических изделий.
16. Опишите организацию рабочего места приготовления заливных блюд.
17. Опишите организацию рабочих мест приготовления бутербродов.
18. Как организуется приготовление холодных супов в холодном цехе?
19. Опишите приготовление сладких блюд в холодном цехе.
20. Какое оборудование применяют для приготовления мягкого мороженого и для хранения и отпуска мороженого?
21. Как организуется труд в холодном цехе?

Устный опрос по всем темам рабочей программы

Средство контроля, организованное как специальная база преподавателя с обучающимся, на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанное на выяснение знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верно решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

Карта оценивания устного ответа обучающегося

1. Четкое изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии, убедительность рассуждений, оригинальность мышления. Оценивается -3 балла.
2. Полное изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии. Оценивается- 2 балла.
3. Неполное изложение учебной дисциплины и недостаточное использование профессиональной терминологии. Оценивается-1 балл.
4. При изложении ответа профессиональная терминология не используется. Оценивается-0 балл

2.1.2 ТЕКУЩАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО МДК.03.01.

- для проведения контроля в виде письменного опроса.

Тема1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Средство контроля, организованное как специальная база преподавателя с обучающимся, на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанное на выяснение знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верно решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

Карта оценивания письменного ответа обучающегося

1. Четкое изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии, убедительность рассуждений, оригинальность мышления. Оценивается -3 балла.
2. Полное изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии. Оценивается-

- 2 балла.
3. Неполное изложение учебной дисциплины и недостаточное использование профессиональной терминологии. Оценивается-1 балл.
4. При изложении ответа профессиональная терминология не используется. Оценивается-0 балл

оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в
отметку: 30-

27 баллов-

«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

2.1.4 ТЕКУЩАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО МДК.03.02. - для проведения контроля

Устный опрос по всем темам рабочей программы

Средство контроля, организованное как специальная база преподавателя с обучающимся, на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанное на выяснение знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме.

Вопросы к уроку « классификация и ассортимент холодных блюд и закусок»

1. Каково значение холодных блюд в питании человека?
2. Каким образом обрабатывают гастрономические продукты для приготовления холодных закусок?
3. Перечислите виды и ассортимент бутербродов?
4. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из рыбы?
5. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из мясных продуктов?
6. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Филе птицы по майонезом»?

Вопросы к уроку: «Методы приготовления и оформления банкетных закусок: канапе, корзиночки , волованы.»

1. Дать понятие, что означает понятие банкетная закуска-канапе.
2. К какому виду обслуживания относится данная закуска?
3. Что является основой для бутербродов канапе?
4. Из каких продуктов можно приготовить канапе?
5. Какие продукты используют для оформления канапе?
6. Как следует подготовить хлеб для канапе?
7. Что является связующим компонентом для продуктов?
8. Форма и размер хлеба для канапе?

9. Вес канале.
10. Приведите примеры сочетания нескольких продуктов.
11. Для каких продуктов используют ржаной хлеб?
12. Для чего необходимо канале охлаждать?
13. Из видео ролика опишите последовательность приготовления волованов из слоеного теста
14. Какая форма волованов?
15. Какими продуктами наполняют волованы и корзиночки?
16. Требования к качеству бутербродов и банкетных закусок.
17. Почему при приготовлении холодных закусок следует строго соблюдать санитарные правила?

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верно решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

Карта оценивания устного ответа обучающегося

1. Четкое изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии, убедительность рассуждений, оригинальность мышления. Оценивается -3 балла.
2. Полное изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии. Оценивается- 2 балла.
3. Неполное изложение учебной дисциплины и недостаточное использование профессиональной терминологии. Оценивается-1 балл.
4. При изложении ответа профессиональная терминология не используется. Оценивается-0 балл

2.1.5 ТЕКУЩАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО МДК.03.02.

- для проведения контроля в виде письменного опроса.

ПИСЬМЕННЫЙ ОПРОС ПО ТЕМЕ:

Вариант №1

Вариант №2

Вариант №3

Вариант №4

Вариант №5

Вариант №6

Письменный опрос по всем темам рабочей программы

Средство контроля, организованное как специальная база преподавателя с обучающимся, на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанное на выяснение знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верно решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

Карта оценивания письменного ответа обучающегося

5. Четкое описание материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии, убедительность рассуждений, оригинальность мышления. Оценивается -3 балла.

6. Полное описание материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии. Оценивается- 2 балла.

7. Неполное описание учебной дисциплины и недостаточное использование профессиональной терминологии. Оценивается-1 балл.

8. При описании ответа профессиональная терминология не используется. Оценивается-0 балл

2.1.6 ТЕКУЩАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО МДК.03.02.

Задания для проведения контроля в виде тестового задания.

Тема 1 «Технология приготовления канане, лёгких и сложных холодных закусок»

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
 - а) холодные закуски;
 - б) горячие закуски;
 - в) бутерброды;
 - г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
 - а) температурой подачи;
 - б) оформлением;
 - в) ингредиентами;
 - г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
 - а) канапе;
 - б) пита;
 - в) бутерброд;
 - г) гренка.
7. Горячие бутерброды носят название:
 - а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусовых бутербродов:
 - а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
 - а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
10. Снэки в переводе с английского обозначают:
 - а) холодная закуска;
 - б) горячая закуска;

- в) лёгкая закуска;
 - г) салат.
11. Масса валована после выпекания должна составлять:
- а) 5 гр.;
 - б) 10 гр.;
 - в) 15 гр.;
 - г) 20 гр.
12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
- а) ромба;
 - б) квадрата;
 - в) круга;
 - г) треугольника.
13. Какое название носит филе из кур фаршированное:
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа.
14. Сыр из дичи носит название:
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа.
15. Как называется курица фаршированная
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа?

Тема 2 «Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы»

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:
- а) паштет;
 - б) террин;
 - в) бетерброд;
 - г) галантин.
2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:
- а) паштет;
 - б) террин;
 - в) бетерброд;
 - г) галантин.
3. Ланспик - это:
- а) мясной концентрированный бульон;
 - б) рыбный концентрированный бульон;
 - в) рыбный бульон с желатином;
 - г) мясной бульон с желатином.
4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:
- а) бланкет;
 - б) демигляс;
 - в) корнет;
 - г) масседуан.

5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется
- а) брез;
 - б) фритюр;
 - в) фюме;
 - г) масляная смесь.
6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:
- а) годиво;
 - б) гратен;
 - в) галантин;
 - г) крутон?
7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:
- а) веник;
 - б) венки;
 - в) стог;
 - г) букет?
8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:
- а) желатин;
 - б) крахмал;
 - в) пектин;
 - г) сливки.
9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:
- а) 8 часов;
 - б) 10 часов;
 - в) 12 часов;
 - г) 14 часов.
10. Срок хранения паштетов составляет:
- а) 20 часов;
 - б) 24 часа;
 - в) 26 часов;
 - г) 28 часов.
11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:
- а) 20 минут;
 - б) 30 минут;
 - в) 40 минут;
 - г) 60 минут.
12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:
- а) 12 часов;
 - б) 24 часов;
 - в) 36 часов;
 - г) 48 часов.
13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:
- а) 8-10°C;
 - б) 10-12°C;
 - в) 12-14°C ;
 - г) 14-16°C.
14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
- а) сезона;
 - б) типа предприятия;
 - в) наличия сырья на складе;
 - г) все ответы верны.

15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в глютин;
- г) все ответы верны.

Тема 3 «Технология приготовления сложных холодных соусов»

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
- б) сметана, бульон и растительное масло;
- в) сливки, сметана и уксус;
- г) растительное масло и уксус?

2. Какие соусы относятся к холодным:

- а) заправки, маринады и сливки;
- б) майонез, маринады и заправки;
- в) красный, майонез и молочный;
- г) белый, сметанный и молочный?

3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:

- а) до 2 часов;
- б) 4 часа;
- в) 1 час;
- г) 30 минут.

4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгаторы – молочные продукты;
- в) содержание жира;
- г) содержание яиц?

5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
- б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
- в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
- г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

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

7. Что собой представляют масляные смеси:

- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
- б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
- в) смесь растительного масла с уксусом;
- г) смесь сливочного и растительного масел?

8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
- б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
- в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
- г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

9. Что является основой соусов без муки:

- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
- б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
- в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
- г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?

10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

- а) 20-35%;
- б) 45-65%;
- в) 25-67%;
- г) 65-67%?

11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:

- а) 80°С;
- б) 85°С;
- в) 90°С;
- г) 95°С?

12. К каким закускам подают горчичную заправку:

- а) к закускам из овощей;
- б) к закускам из сельди;
- в) к закускам из языка;
- г) к рыбным закускам?

13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

- а) соус «Голландский» с горчицей;
- б) соус «Голландский» с уксусом;
- в) соус «Голландский» с каперсами;
- г) соус «Голландский» со сливками.

14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

- а) соус «Сладкий»;
- б) соус «Сливочный»;
- в) соус «Ариадна»;
- г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:

- а) «Пикантный»;
- б) «Миронтон»;
- в) «Робер»;
- г) «Охотничий».

Критерии оценки:

Тема 1	Тема 2	Тема 3
15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»
11-9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»
7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»
менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»

Ответы на тесты:

№ вопроса	Тема 1	Тема 2	Тема 3
1	Б	Б	Г
2	В	А	Б

3	А	В	А
4	А	Г	В
5	Г	А	А
6	В	Б	А
7	А	Г	Б
8	Г	Г	В
9	Б	В	Г
10	В	Б	В
11	Б	Б	А
12	А	Б	Б
13	Г	В	В
14	В	Г	Г
15	Б	В	В

Тема: «Составление технологических карт и технологических схем приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Решение ситуационных задач».

Задание для выполнения

1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице №1, составить технологические карты и технологические схемы приготовления следующих холодных закусок:

Табл. №1

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	Канапе с сыром и окороком; корзиночки с салатом; салат из свежих помидор и яблок.
Вариант 2	Канапе с икрой и севрюгой; корзиночки с паштетом; салат из свежих помидоров со сладким перцем.
Вариант 3	Канапе с килькой и яйцом; корзиночки с ветчиной; салат из свежих помидор и огурцов.

2. Произведите расчёты при механической кулинарной обработке овощей по вариантам:

Вариант №1.

Табл. №2

Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров				
№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.	
1.	Горбуша солёная (потрошёная с головой или в виде филе-мякоти)	0,029		
2.	Кета солёная (потрошёная или в виде филе-мякоти)	0,031		
3.	Лосось балтийский солёный (потрошёный или в виде филе-мякоти)	0,046		
Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов				
№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический товар	Масса брутто, кг.
1.	Сельдь с гарниром		Сельдь крупного размера, филе (мякоть)	10
2.	Килька с яйцом и луком		Килька в банках, целиком	8
3.	Бутерброд с сыром		Сыр «Голландский»	1,5
Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок				
№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Рыбные консервы (порциями)	Килька в банках (без голов и внутренностей)	1	0,025
2.	Рыба солёная (порциями)	Салака пряного посола (без голов и внутренностей)	5	0,025
3.	Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами	Шпик	3	0,03

Вариант №2.

Табл. №3

Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров				
№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.	
1.	Скумбрия дальневосточная (потрошёная обезглавленная холодного копчения или в виде филе-мякоти)	0,029		
2.	Салака пряного посола (в виде филе-мякоти)	0,04		
3.	Сельдь среднего размера пряная или солёная (обезглавленная или в виде филе-мякоти)	0,119		
Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов				
№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический товар	Масса брутто, кг.

1.	Сельдь рубленая с гарниром		Сельдь крупного размера неразделанная	12
2.	Бутерброд с окороком		Окорок варёно-копчёный (со шкурой и костями)	2,5
3.	Икра овощная		баклажаны	4,9
Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок				
№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Рыба солёная (порциями)	Скумбрия атлантическая пряного посола (неразделанная или филе-мякоть)	10	0,075
2.	Рыба горячего копчения (порциями)	Лещ неразделанный горячего копчения (филе-мякоть)	23	0,1
3.	Мясо заливное	Говядина 2 категории	40	0,04

Вариант №3.

Табл. №4

Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров				
№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.	
1.	Рулет тресковый (горячего копчения в виде мякоти)	0,026		
2.	Карбонад	0,102		
3.	Сыр «Голландский»	0,082		
Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов				
№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический товар	Масса брутто, кг.
1.	Бутерброд с рыбой		Кета солёная потрошёная с головой	7
2.	Винегрет с кальмарами		Кальмар (тушка)	3,5
3.	Салат из белокочанной капусты		Капуста белокочанная свежая	1,3
Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок				
№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Курица фаршированная (галантин)	Куры полу потрошёные 2 категории	30	0,04
2.	Паштет из печени	Печень говяжья (охлаждённая)	25	0,04
3.	Салат мясной	Говядина 2 категории	15	0,04

Контрольная работа по теме: «Бутерброды»

1. Дайте определение.

Канapé — это _____

2. Выберите правильные ответы на вопрос.

Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:	А- валованы;
	Б. – канapé
	В.- таргалетки

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие бутерброды готовят на банкет фуршет?	А-открытые бутерброды
	Б. – закрытые бутерброды.
	В.-маленькие бутерброды канapé.

4. Продолжите предложение.

Из рыбных продуктов для приготовления канapé используют _____

5. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, по сколько штук отпускают канapé на порцию?	А-3-5 шт.
	Б. – 6-10 шт.
	В.- 1-2 шт

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Какая форма у бутербродов канapé?	А-квадратная
	Б. – круглая.
	В.-произвольная

7. Продолжите предложение.

Гастрономические продукты для приготовления бутербродов подготавливают в следующей последовательности

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, из какого теста выпекают валованы?	А-дрожжевого
	Б. –слоеного
	В.- заварного

9. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие булочки используют для бутербродов (сэндвичей)?	А- городские булочки.
	Б. – французские булочки
	В.- берлинская булочка

10. Дайте определение.

Крутоны муаль– это _____

1. Дайте определение.

Валованы — это _____

2. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, какой толщины нарезается хлеб для приготовления открытых бутербродов?	А- 0.5
	Б. –2.5
	В.- 1.5

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

К какой группе относятся бутерброды тартинки?	А- открытые бутерброды
	Б. – горячие бутерброды.

	В.-маленькие бутерброды канапе.
--	---------------------------------

4. Продолжите предложение.

Из мясных продуктов для приготовления канапе используют _____

5. Выберите правильный ответ на вопрос.

Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:	А.- валованы
	Б. – канапе
	В.-тарталетки

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, за какое время нарезают продукты для бутербродов?	А-30-40 минут
	Б. – 2 часа.
	В.- 24 часа

7. Продолжите предложение.

Для оформления канапе используют :

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, из какого теста выпекают тарталетки, корзиночки?	А-дрожжевого сдобного
	Б. –сдобного пресного
	В.-дрожжевого слоеного

9. Выберите правильный ответ на вопрос.

Для каких видов обслуживания используются бутерброды канапе?	А- банкет-фуршет.
	Б. – банкет-коктейль
	В.- шведский стол

10. Дайте определение.

Крутоны – это _____

1. Дайте определение.

Тарталетки — это _____

2. Выберите правильные ответы на вопрос.

К какой группе относятся бутерброды сандвичи?	А-закусочные
	Б. –открытые
	В.- закрытые

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

Крошечные <u>бутерброды</u> массой 50—70 г, называются:	А- валованы;
	Б. – канапе;
	В.- тарталетки;

4. Продолжите предложение.

Основой для приготовления канапе служит _____

5. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите,какой толщины нарезают хлеб для открытых бутербродов?	А- 0.5см.
	Б. – 1.5 см.
	В.- 2.5 см

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, срок хранения бутербродов?	А- 40 минут
	Б. - 2 часа.
	В. - 24 часа

7. Для каких продуктов рекомендуют ржаной хлеб в приготовлении бутербродов

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, из какого теста выпекают тарталетки, корзиночки?	А-дрожжевого, сдобного
	Б.–песочного, сдобного пресного
	В.-дрожжевого слоеного, заварного

9. Выберите правильный ответ на вопрос.

В переводе с немецкого языка слово «бутерброд» означает:	А- хлеб с сыром
	Б. – хлеб с колбасой
	В.- хлеб с маслом

10. Дайте характеристику.

Фуршетные закуски– это _____

1. Дайте определение.

Канапе — это _____

2. Выберите правильные ответы на вопрос.

Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:	А- валованы;
	Б. – канапе
	В.- тарталетки

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие бутерброды готовят на банкет фуршет?	А-открытые бутерброды
	Б. – закрытые бутерброды.
	В.-маленькие бутерброды канапе.

4. Продолжите предложение.

Из рыбных продуктов для приготовления канапе используют _____

5. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, по сколько штук отпускают канапе на порцию?	А-3-5 шт.
	Б. – 6-10 шт.
	В.- 1-2 шт

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Какая форма у бутербродов канапе?	А-квадратная
	Б. – круглая.
	В.-произвольная

7. Продолжите предложение.

Гастрономические продукты для приготовления бутербродов подготавливают в следующей последовательности

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, из какого теста выпекают валованы?	А-дрожжевого
	Б. –слоеного
	В.- заварного

9. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие булочки используют для бутербродов (сэндвичей)?	А- городские булочки.
	Б. – французские булочки
	В.- берлинская булочка

10. Дайте определение.

Крутоны муаль– это _____

1. Дайте определение.

Валованы — это _____

2. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, какой толщины нарезается хлеб для приготовления открытых бутербродов?	А- 0.5
	Б. –2.5
	В.- 1.5

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

К какой группе относятся бутерброды тартинки?	А- открытые бутерброды
	Б. – горячие бутерброды.
	В.-маленькие бутерброды канапе.

4. Продолжите предложение.

Из мясных продуктов для приготовления канапе используют _____

5. Выберите правильный ответ на вопрос.

Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:	А.- валованы
	Б. – канапе
	В.-тарталетки

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, за какое время нарезают продукты для бутербродов?	А-30-40 минут
	Б. – 2 часа.
	В.- 24 часа

7. Продолжите предложение.

Для оформления канапе используют :

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, из какого теста выпекают таргалетки, корзиночки?	А-дрожжевого сдобного
	Б. –сдобного пресного
	В.-дрожжевого слоеного

9. Выберите правильный ответ на вопрос.

Для каких видов обслуживания используются бутерброды канапе?	А- банкет-фуршет.
	Б. – банкет-коктейль
	В.- шведский стол

10. Дайте определение.

Крутоны – это _____

1. Дайте определение.

Таргалетки — это _____

2. Выберите правильные ответы на вопрос.

К какой группе относятся бутерброды сандвичи?	А-закусочные
	Б. –открытые
	В.- закрытые

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

Крошечные <u>бутерброды</u> массой 50—70 г, называются:	А- валованы;
	Б. – канапе;
	В.- таргалетки;

4. Продолжите предложение.

Основой для приготовления канапе служит _____

5. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите,какой толщины нарезают хлеб для открытых бутербродов?	А- 0.5см.
	Б. – 1.5 см.
	В.- 2.5 см

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, срок хранения бутербродов?	А- 40 минут
	Б. - 2часа.
	В. - 24 часа

7. Для каких продуктов рекомендуют ржаной хлеб в приготовлении бутербродов

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, из какого теста выпекают таргалетки, корзиночки?	А-дрожжевого, сдобного
	Б.–песочного, сдобного пресного
	В.-дрожжевого слоеного, заварного

9. Выберите правильный ответ на вопрос.

В переводе с немецкого языка слово «бутерброд» означает:	А- хлеб с сыром
	Б. – хлеб с колбасой
	В.- хлеб с маслом

10. Дайте характеристику.

Фуршетные закуски– это _____

1. Дайте определение.

Канапе — это _____

2. Выберите правильные ответы на вопрос.

Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:	А- валованы;
	Б. – канапе
	В.- таргалетки

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие бутерброды готовят на банкет фуршет?	А-открытые бутерброды
	Б. – закрытые бутерброды.
	В.-маленькие бутерброды канапе.

4. Продолжите предложение.

Из рыбных продуктов для приготовления канапе используют _____

5. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, по сколько штук отпускают канапе на порцию?	А-3-5 шт.
	Б. – 6-10 шт.
	В.- 1-2 шт

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Какая форма у бутербродов канапе?	А-квадратная
	Б. – круглая.
	В.-произвольная

7. Продолжите предложение.

Гастрономические продукты для приготовления бутербродов подготавливают в следующей последовательности

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, из какого теста выпекают валованы?	А-дрожжевого
	Б. –слоеного
	В.- заварного

9. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие булочки используют для бутербродов (сэндвичей)?	А- городские булочки.
	Б. – французские булочки
	В.- берлинская булочка

10. Дайте определение.

Крутоны муаль– это _____

1. Дайте определение.

Валованы — это _____

2. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, какой толщины нарезается хлеб для приготовления открытых бутербродов?	А- 0.5
	Б. –2.5
	В.- 1.5

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

К какой группе относятся бутерброды тартинки?	А- открытые бутерброды
	Б. – горячие бутерброды.
	В.-маленькие бутерброды канапе.

4. Продолжите предложение.

Из мясных продуктов для приготовления канапе используют _____

5. Выберите правильный ответ на вопрос.

Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:	А.- валованы
	Б. – канапе
	В.-тарталетки

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, за какое время нарезают продукты для бутербродов?	А-30-40 минут
	Б. – 2часа.
	В.- 24 часа

7. Продолжите предложение.
Для оформления канапе используют :

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, из какого теста выпекают тарталетки, корзиночки?	А-дрожжевого сдобного
	Б. –сдобного пресного
	В.-дрожжевого слоеного

9. Выберите правильный ответ на вопрос.

Для каких видов обслуживания используются бутерброды канапе?	А- банкет-фуршет.
	Б. – банкет-коктейль
	В.- шведский стол

10. Дайте определение.

Крутоны – это _____

1. Дайте определение.

Тарталетки — это _____

2. Выберите правильные ответы на вопрос.

К какой группе относятся бутерброды сэндвичи?	А-закусочные
	Б. –открытые
	В.- закрытые

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

Крошечные <u>бутерброды</u> массой 50—70 г, называются:	А- валованы;
	Б. – канапе;
	В.- тарталетки;

4. Продолжите предложение.

Основой для приготовления канапе служит _____

5. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите,какой толщины нарезают хлеб для открытых бутербродов?	А- 0.5см.
	Б. – 1.5 см.
	В.- 2.5 см

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, срок хранения бутербродов?	А- 40 минут
	Б. - 2часа.
	В. - 24 часа

7. Для каких продуктов рекомендуют ржаной хлеб в приготовлении бутербродов

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, из какого теста выпекают тарталетки, корзиночки?	А-дрожжевого, сдобного
	Б.–песочного, сдобного пресного
	В.-дрожжевого слоеного, заварного

9. Выберите правильный ответ на вопрос.

В переводе с немецкого языка слово «бутерброд» означает:	А- хлеб с сыром
	Б. – хлеб с колбасой
	В.- хлеб с маслом

10. Дайте характеристику.

Фуршетные закуски– это _____

1. Дайте определение.

Канапе — это _____

2. Выберите правильные ответы на вопрос.

Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:	А- валованы;
	Б. – канапе
	В.- таргалетки

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие бутерброды готовят на банкет фуршет?	А-открытые бутерброды
	Б. – закрытые бутерброды.
	В.-маленькие бутерброды канапе.

4. Продолжите предложение.

Из рыбных продуктов для приготовления канапе используют _____

5. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, по сколько штук отпускают канапе на порцию?	А-3-5 шт.
	Б. – 6-10 шт.
	В.- 1-2 шт

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Какая форма у бутербродов канапе?	А-квадратная
	Б. – круглая.
	В.-произвольная

7. Продолжите предложение.

Гастрономические продукты для приготовления бутербродов подготавливают в следующей последовательности

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, из какого теста выпекают валованы?	А-дрожжевого
	Б. –слоеного
	В.- заварного

9. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие булочки используют для бутербродов (сэндвичей)?	А- городские булочки.
	Б. – французские булочки
	В.- берлинская булочка

10. Дайте определение.

Крутоны муаль– это _____

1. Дайте определение.

Валованы — это _____

2. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, какой толщины нарезается хлеб для приготовления открытых бутербродов?	А- 0.5
	Б. –2.5
	В.- 1.5

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

К какой группе относятся бутерброды тартинки?	А- открытые бутерброды
	Б. – горячие бутерброды.
	В.-маленькие бутерброды канапе.

4. Продолжите предложение.

Из мясных продуктов для приготовления канапе используют _____

5. Выберите правильный ответ на вопрос.

Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:	А.- валованы
	Б. – канапе
	В.-тарталетки

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, за какое время нарезают продукты для бутербродов?	А-30-40 минут
	Б. – 2 часа.
	В.- 24 часа

7. Продолжите предложение.

Для оформления канапе используют :

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, из какого теста выпекают тарталетки, корзиночки?	А-дрожжевого сдобного
	Б. –сдобного пресного
	В.-дрожжевого слоеного

9. Выберите правильный ответ на вопрос.

Для каких видов обслуживания используются бутерброды канапе?	А- банкет-фуршет.
	Б. – банкет-коктейль
	В.- шведский стол

10. Дайте определение.

Крутоны – это _____

1. Дайте определение.

Тарталетки — это _____

2. Выберите правильные ответы на вопрос.

К какой группе относятся бутерброды сэндвичи?	А-закусочные
	Б. –открытые
	В.- закрытые

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

Крошечные <u>бутерброды</u> массой 50—70 г, называются:	А- валованы;
	Б. – канапе;
	В.- тарталетки;

4. Продолжите предложение.

Основой для приготовления канапе служит _____

5. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какой толщины нарезают хлеб для открытых бутербродов?	А- 0.5см.
	Б. – 1.5 см.
	В.- 2.5 см

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, срок хранения бутербродов?	А- 40 минут
	Б. - 2 часа.
	В. - 24 часа

7. Для каких продуктов рекомендуют ржаной хлеб в приготовлении бутербродов

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, из какого теста выпекают таргалетки, корзиночки?	А-дрожжевого, сдобного
	Б.–песочного, сдобного пресного
	В.-дрожжевого слоеного, заварного

9. Выберите правильный ответ на вопрос.

В переводе с немецкого языка слово «бутерброд» означает:	А- хлеб с сыром
	Б. – хлеб с колбасой
	В.- хлеб с маслом

10. Дайте характеристику.

Фуршетные закуски– это _____

Тема: «Холодные блюда повышенной сложности. Решение ситуационных задач».

Задание для выполнения

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 50 порций блюда «Салат картофельный с кальмарами» с выходом 1 порции 150 гр.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций блюда «Салат с рыбой горячего копчения», с выходом порции 75 гр.
3. Какое количество помидор свежих потребуется для приготовления 60 порций блюда «Помидоры, фаршированные яйцом и луком»?
4. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Рыба заливная с гарниром».

5. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Студень рыбный», с выходом 1 порции 125 гр.
6. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 55 порций блюда «Крабы заливные».
7. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Язык заливной».
8. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 65 порций блюда «Заливное из дичи».
9. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 105 порций блюда «Паштет из птицы в тесте» с выходом 1 порции 150 гр.
10. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень из говядины» с выходом порции 130 гр.

Тема: «Холодные соусы сложного приготовления. Решение ситуационных задач».

Задание для выполнения

1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице 5, составить технологические схемы приготовления следующих соусов:

Табл. №5

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	Соус
Вариант 2	Соус
Вариант 3	Соус

2. Используя учебник Н.А. Анфимовой «Кулинария» заполнить таблицу №6:

Наименование продуктов	Соусы			

3. Решите задачи.

№1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с яйцом, 50 порций по 75 гр.

№2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с овощами, 30 порций по 75 гр.

№3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса грибного, 10 порций по 75 гр.

№4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса сметанного, 50 порций по 75 гр.

5. Темы докладов

Темы докладов:

1. Сыры в кулинарии.
2. Тайны салата «Оливье».
3. Кулинарные тайны солёной сельди.
4. Мини-закуски и соусы к ним.
5. Тартинки, канапе, гренки.
6. Его величество – МАЙОНЕЗ.
7. Ароматизированный уксус.
8. Соусы на основе РУ (загустители РУ – пассированная мука).
9. Соусы классической французской кухни – бешамель, велюте, кардинал ... Что скрыто в названии?
10. Аппетитные соусы.
11. Соусы показатель поварского искусства;
12. «Муковники» и «взвары к жаркому» - соусы старинной русской кухни.

Критерии оценки докладов:

№ п/п	Критерии оценивания	1	2	3	4	5
1.	Соответствие темы и содержания доклада.					
2.	Содержание доклада соответствует поставленным целям и задачам исследования проекта.					
3.	Доклад отвечает на основополагающий вопрос проекта и проблемный вопрос конкретного исследования.					
4.	В докладе отражена достоверная информация.					
5.	Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок.					
6.	Содержание разделов выдержано в логической последовательности					
7.	В докладе содержатся ссылки на использованные печатные источники и Интернет-ресурсы.					
8.	Доклад имеет законченный характер, в конце имеются четко сформулированные выводы.					

	ИТОГО					
--	-------	--	--	--	--	--

Шкала оценивания:

- 1 – содержание доклада не удовлетворяет данному критерию;
- 2 – содержание доклада частично удовлетворяет данному критерию;
- 3 – содержание доклада удовлетворяет данному критерию, но имеются значительные недостатки;
- 4 - содержание доклада удовлетворяет данному критерию;
- 5 – содержание доклада в полной мере удовлетворяет данному критерию.

5. Темы презентаций

Темы презентаций:

- 1. «Ассортимент и технология приготовления канапе, валованов, тарталеток».
- 2. «Ассортимент и технология приготовления открытых бутербродов».
- 3. «Ассортимент и приготовление закрытых бутербродов».
- 4. «Холодные блюда и закуски».
- 5. «Холодные соусы – классификация, ассортимент».

Критерии оценки презентации:

оценка «отлично» выставляется студенту, если презентация состоит из 10 - 12, слайдов, содержит краткую, но достаточно полную информацию по представляемой теме и дополняется красочными иллюстрациями. Студент хорошо владеет информацией, чётко и быстро отвечает на поставленные вопросы;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если презентация состоит из 8-10, слайдов, содержит недостаточно полную информацию, частично отсутствует иллюстративный материал. В ответах допускает незначительные ошибки;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если презентация состоит менее 8 слайдов, содержит только текстовую или иллюстрированную информацию. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не сдавшему презентационную работу.

2.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО МДК

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Дифференцированный зачет/зачет/экзамен по МДК проводится с учетом результатов текущего контроля:

- Результатом выполнения практических работ № _____
- Результатом выполнения внеаудиторной самостоятельной работы № _____
- Результат выполнения тестовых заданий № 1, № 2

Обучающийся, имеющий средний балл «5», освобождается от выполнения заданий на зачете и получает оценку «отлично».

Обучающийся, имеющий средний балл «4», освобождается от выполнения заданий на зачете и получает оценку «хорошо». Если обучающийся претендует на получение более высокой оценки, он должен выполнить задания на зачете. Перечень заданий определяется в зависимости от результатов текущего контроля.

Все остальные обучающиеся выполняют все задания

2.2.1 ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МДК.03.01.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК.03.01.

1 вариант

Ф.И.О _____

Дата _____

№ группы _____

Ответьте на вопросы				
1	Основное назначение холодных блюд и закусок.....			
2	Продолжите предложение. Главная идея ХАССП			
3	Продолжите предложение. При организации рабочего места повара для порционирования холодных блюд и закусок слева от производственного стола			
4	Укажите, какая информация должна находиться на этикетке, ярлыке при хранении готовой и сырой холодной продукции			
5	Санитарные требования к приготовлению холодных блюд и закусок.....			
6	Укажите правильно, основную цель операционного контроля качества.			
Выберите и подчеркните правильный один или несколько ответов				
7	Укажите правильно, какие операции осуществляются в холодном цехе?	А.- варка и запекание	Б. – очистка и просивание	В.- нарезка и оформление
8	Укажите правильно, какое оборудование устанавливают в холодном цехе?	А- овощерезка и слайсер	Б тестомес и мукопросеиватель	В.- картофелечистка и мясорубка
9	Какие доски с маркировкой используют для нарезки гастрономических продуктов	А.- доски с маркировкой «ВО», «СО»	Б.- доска с маркировкой «ВМ».	В.- доски с маркировкой «МГ», «РГ»
10	Укажите правильно, как размещают холодный цех на предприятии общественного питания?	А.- рядом с горячим цехом, раздачей и мойкой.	Б.- рядом с овощным цехом и складом	В.- рядом с заготовочным цехом.
11	Укажите, какой документ должен иметь сотрудник предприятия общественного питания при приеме на работу?	А.-личная медицинская книжка	Б. – обходной лист	В.- пропуск
12	Укажите, при какой температуре и в течение, какого времени можно хранить нарезанные компоненты в не	А.- хранят при температуре 4±2°С не более 6 ч.	Б. – хранят при температуре 4±2°С не более 4 ч.	В.- хранят при температуре 4±2°С не более 1 ч.

	заправленном виде для салатов, винегретов?			
13	Укажите правильно, какой максимальный срок хранения заправленных салатов	А.- 2 часа	Б. – 1 час	В.- 30 минут
14	Укажите правильно, какие показатели безопасности в процессе производства продукции общественного питания влияют на качество продукции?	А.- проведение санитарной уборки на рабочем месте	Б. – содержание производственных цехов, технолог. оборудования в чистом виде	В.-определение количества продукции с учетом сроков реализации

2 вариант

Ф.И.О. _____ Дата _____ № группы _____

Ответить на вопросы				
1	Отличие холодных блюд от холодных закусок.....			
2	Дайте определение. Технологический процесс (ТП) — это _____			
3	В настоящее время ХАССП в общественном питании является.....			
4	Укажите, какой инвентарь предназначен для работы в холодном цехе?			
5	Укажите, какие операции осуществляются в холодном цехе?			
6	Укажите правильно, какие санитарные правила должен выполнять повар холодного цеха?			
Выберите и подчеркните правильный один или несколько ответов				
7	Укажите правильно, какое значение имеют холодные блюда и закуски в питании?	А.- насыщение организма	Б. – возбуждение аппетита.	В.- повышает усвояемость пищи
8	Укажите органолептические показатели качества холодных блюд	А- калорийность и вес в граммах	Б. – усвояемость и пищевая ценность	В.- внешний вид и консистенция
9	Какие доски с маркировкой используют для нарезки сырых овощей	А.- доски с маркировкой «ВО», «СО»	Б.- доска с маркировкой «ВМ».	В.- доски с маркировкой «МГ», «РГ»
10	Фризер это	А.- холодильный шкаф	Б. – консервный ключ	В.- мороженица
11	Укажите правильно, какие особенности необходимо учитывать при организации холодного цеха?	А.- продукция после изготовлен. и порциониров. не подвергается вторично тепловой обработке	Б. – продукция после изготовления и порционирован, подвергается вторичной реализации	В.- продукция после изготовления и порционирования, подвергается вторичной тепловой обработке
12	Салаты подают	А)в креманках	Б) в бокалах фужерах	В) в коктонницах
13	Какое механическое оборудование используют для приготовления паштетов	А.- миксер	Б. – куттер	В.- слайсер
14	Отпускают холодные блюда и закуски при температуре?	А) 0-5°C	Б) 10-14°C	В) 15- 18°C

15	Какой контроль осуществляется за реализацией готовой продукции?	А.- входной	Б. – операционный	В.- приемочный
----	---	-------------	-------------------	----------------

Ответьте на вопросы				
----------------------------	--	--	--	--

1	Продолжите предложение. В группу холодных блюд и закусок входят: _____			
2	В чём заключаются санитарные требования к хранению холодных блюд и закусок?			
3	Перечислите основное оборудование холодного цеха.			
4	Назначение холодного цеха _____			
5	Укажите правильно, основную цель входного контроля.			
6	Особенности организации обслуживания по типу фуршетный стол			
Выберите и подчеркните правильный один или несколько ответов				
7	Какие доски с маркировкой используют для нарезки вареного мяса	А.- доски с маркировкой «ВО», «СО»	Б.- доска с маркировкой «ВМ».	В.- доски с маркировкой «МГ», «РГ»
8	Укажите, какой государственной организации разрешается проверять производственный контроль?	А.-Роспотребнадзор	А.- Технадзор.	А.- Прокуратура
9	Укажите правильно, какая должна быть оптимальная температура в помещении холодного цеха?	А.-10 -30°С	Б. – 10 -15°С	В.- 16 -18°С
10	Укажите правильно, какие продукты нарезают на машине МРГ -300А?	А.-овощи	Б. – хлеб	В.- ветчина
11	Укажите правильно, какое кулинарное блюдо запрещается реализовать с мая по сентябрь?	А.-студень	Б. – салаты	В.- бутерброды
12	Укажите правильно, кто входит в состав бракеражной комиссии на предприятии общественного питания?	А.-общественный контроль и директор	Б. – медработник, зав.производством	В.- прокуратура и сотрудники внутренних дел

13	Укажите правильно, температуру, срок хранения подготовленных отварных полуфабрикатов из овощей.	А.- температуре от 4 до 6 °С, не более 6 часов	Б. – температуре от 4 до 6 °С, не более 12 часов	В.- температуре от 4 до 6 °С, не более 36 часов
14	Какой тепловой обработке подвергаются овощи при приготовлении винегретов и салатов	А.-варке	Б. – жарке	В.- запекание в фольге
15	Почему холодную продукцию отпускают по мере спроса	А.-ухудшится внешний вид	Б. – ограничены сроки реализации	В.- требование санитарных правил

Ответьте на вопросы				
1	Санитарные требования к приготовлению холодных блюд и закусок.....			
2	Принципы совместимости и взаимозаменяемости продуктов.			
3	Продолжите предложение. Холодный цех должен быть оснащен достаточным количеством _____ оборудования			
4	Опишите технологические особенности приготовления холодных блюд.			
5	Укажите правильно, основную цель производственного контроля.			
6	Продолжите предложение. Не допускается совместное хранение....			
Выберите и подчеркните правильный один или несколько ответов				
7	Укажите правильно, какую машину устанавливают в холодном цехе для нарезки вареных овощей?	А) МРГ -300А	Б) МРХ	В) МРОВ
8	Что относится к мясной гастрономии	А) ростбиф	Б) отварной язык	В) ветчина
9	Какой цвет доски используют для вареных овощей?	А) белый	Б) зеленый	В) коричневый
10	В какое время проходит бракераж пищи	А) в начале смены	Б) при заказе блюда	В) после приготовления блюда
11	Какие требования к производственному инвентарю	А) легко подвергается обработке	Б) изготовлены из неокисляющегося материала	В) изготовлены из окисляющегося материала
12	Когда должна проводиться санитарная обработка рабочего места	А) раз в месяц	Б) в конце смены	В) по окончании технологической операции

13	Отпускают холодные блюда и закуски при температуре?	А) 0-5°C	Б) 10-14°C	В) 15- 18°C
14	Почему холодная продукция относится к скоропортящейся	А) продукция после изготовлен. и порциониров. не подвергается вторично тепловой обработке	Б) продукция после изготовления и порционирован, подвергается вторич.реализаци	В) продукция после изготовления и порционирования подвергается вторичн. тепловой обработке
15	Где хранятся продукты для оформления холодных блюд	А) в охлаждаемой холодильной камере	Б) в охлаждаемой горке	В) в мармите на раздаче

Ответьте на вопросы				
1	Организация технологического процесса по приготовлению холодных блюд и закусок			
2	Каково значение холодных блюд в питании человека?			
3	Дайте определение. Кулинарное изделие – это			
4	Требования к организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			
5	Укажите, на каких принципах основаны требования к процедурам обеспечения безопасности и качества холодной кулинарной продукции?			
6	Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции			
Выберите и подчеркните правильный один или несколько ответов				
7	Оборудование для нарезки гастрономии маркируют.....	А) МРХ-200	Б) МРГ-300А.	В) МРО – 400
8	Можно ли продукты в холодном цехе готовить на тепловом оборудовании	А) ДА	Б) НЕТ	В) возможно как исключение
9	Укажите правильно цвет доски для нарезки хлеба для бутербродов	А) красный	Б) коричневый	В) белый
10	Какие продукты не разрешается хранить вместе	А) сырые и готовые	Б) мясо и рыбу	В) влажные и сухие
11	Оборудование для нарезки хлеба для бутербродов маркируют.....	А) МРХ-200	Б) МРГ-300А.	В) МРО – 400

12	Какой вид контроля служит для обеспечения соблюдения качества технологического процесса и рецептур	А.- входной	Б. – операционный	В.- приемочный
13	Отпускают холодные блюда и закуски при температуре?	А) 0-5°C	Б) 10-14°C	В) 15- 18°C
14	Какие холодные блюда и закуски должны подвергаться тепловой обработке перед охлаждением?	А) паштеты	Б) студни	В) салаты
15	Что должен сделать повар перед началом работы в холодном цехе	А) помыть руки	Б) одеть санитарную форму	В) пройти медкомиссию

Ответьте на вопросы				
1	Санитарные требования к приготовлению холодных блюд и закусок.....			
2	Укажите, какие показатели влияют на качество холодной готовой продукции?			
3	Перечислите оборудование и инвентарь, применяемые в холодном цехе.			
4	Общие требования к холодному цеху			
5	Укажите основную цель приемочного контроля.			
6	Вставьте пропущенные слова.	При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать _____, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются _____.		
Выберите и подчеркните правильный один или несколько ответов				
7	Оборудование для нарезки овощей маркируют.....	А) МРХ-200	Б) МРГ-300А.	В) МРО – 400
8	Где производят тепловую обработку продуктов	А) в горячем цехе	Б) в холодном цехе	В) в овощном цехе
9	Какой вид контроля служит для обеспечения качества приемки сырья	А.- входной	Б. – операционный	В.- приемочный
10	Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:	А) 1 час	Б) 6 часов	В) 12 часов
11	Какие продукты относят к мясной гастрономии	А) студень	Б) ветчина	В) галантин
12	Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:	А) температурой подачи;	Б) ингредиентами	В) весом
13	Отпускают холодные соусы при температуре?	А) 0-5°С	Б) 10-14°С	В) 15- 18°С
14	Назначение холодного цеха	А) готовят сладкие блюда	Б) готовят бутерброды	В) готовят заливные блюда

15	Маркировка инвентаря холодного цеха при нарезке бутербродов	А.- доски с маркировкой «ВО», «зелень»	Б.- доски с маркировкой «хлеб», «сыр».	В.- доски с маркировкой «МГ», «РГ»
----	---	--	--	------------------------------------

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
75 ÷ 89	4	хорошо
60 ÷ 75	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в

отметку: 30-

27 баллов-

«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

**2.2.2 ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО
МДК.03.02.**

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК.03.02. 1 вариант

Ф.И.О

Дата

№ группы

Ответьте на вопросы		
1	Основное назначение холодных блюд и закусок..... ...	
2	Дать характеристику банкет-ным фуршетным закускам	
3	Бутербродами «Канapé» называют.....	
4	Классификация салатов по группам..... .	
5	Санитарные требования к приготовлению холодных блюд и закусок.....	
6	Постройте технологическую схему приготовления паштета из печени.....	
Выберите и подчеркните правильный один или несколько ответов		

7	В состав майонеза входит.....	А) сливочное масло, горчица, соль, сахар	Б) маргарин, уксус, сахар, соль, горчица	В) растительное масло, соль, уксус, горчица, яйца
8	Желатин перед использованием следует	А) растворить в воде	Б) залить кипятком и настоять	В) дать набухнуть в воде
9	В салате из белокочанной капусты с подогревом, капусту..	А) бланшируют	Б) припускают	В) прогревают
10	Салат «Столичный» готовят с...	А) с языком, говядиной	Б) из птицы, дичи	В) баранины, индейки
11	Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным	А) кальмары	Б) омары	В) осьминоги
12	Салаты заранее нельзя	А) заправлять	Б) солить	В) перемешивать
13	Отличие овощного белого маринада от красного.....	А) в присутствии томата	Б) в присутствии майонеза	В) в присутствии сметаны
14	Заправляют растительным маслом для уменьшения потери сока и сохранения натурального цвета овощей.....	А) картофель	Б) свеклу	В) морковь
15	Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:	А) филе с кожей	Б) филе с кожей и костями;	В) порционный кусок (кругляш);

Сделайте расчет блюда на 2 порции по 150 грамм

Технологическая карта Наименование блюда: «Салат витаминный (1 вариант)»

№ п/п	Наименование сырья	Набор сырья по сборнику рецептов (грамм)		Расчётное количество 2 порции	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Яблоки свежие	227	200		
2	Помидоры	294	250		
3	Огурцы свежие	250	200		
4	Морковь	188	150		
5	Лимон (для сока)	95	40		
6	Сахар	10	10		
7	Сметана	200	200		
	Выход	-	1000		2/150

Опишите последовательность технологических операций блюда «Салат витаминный (1 вариант)»

№ пп	Технологические операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК.03.02. 2 вариант

Ф.И.О. _____ **Дата** _____ **№ группы** _____

Ответить на вопросы				
1	Отличие холодных блюд от холодных закусок.....			
2	Дать характеристику банкетной фуршетной закуске фингер фуд.....			
3	В настоящее время ХАССП в общественном питании является..			
4	Каков ассортимент холодных блюд из рыбной гастрономии? Правила подачи.			
5	Опишите технологические особенности приготовления мясного желе.			
6	Какие продукты используют для икры грибной			
Выберите и подчеркните правильный один или несколько ответов				
7	Для заправки мясного салата используют соус..... ...	А) смесь майонеза с с-м Южный	Б) смесь майонеза и сметана	В) смесь майонеза и мясного желе
8	Для салата-коктейль продукты укладывают.....	А) горкой	Б) перемешивают	В) слоями

9	Лимон подают к блюдам	А) овощным	Б) рыбным	В) мясным
10	Термин «фингер фуд» относится к	А) овощному гарниру	Б) фуршетной закуске	В) соусу
11	Канопе относят к бутербродам.....	А) закрытым	Б) закусочным	В) сложным
12	Салаты подают	А) в креманках	Б) в бокалах фужерах	В) в кокотницах
13	Мясо для салата «Мясной» нарезают	А) соломкой	Б) ломтиками	В) кубиком
14	Отпускают холодные блюда и закуски при температуре?	А) 0-5°C	Б) 10-14°C	В) 15- 18°C
15	Салат из белокочанной капусты заправляют	А) салатной заправкой	Б) майонезом	В) масляной смесью

Задание 2 Сделайте расчет блюда на 2 порции по 150 грамм

Технологическая карта Наименование блюда: « **Винегрет с сельдью**» № 53/Шв./

№ п/п	Наименование сырья	Набор сырья по сборнику рецептов (грамм)		Расчётное количество 2 порции	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Картофель	289	210		
2	Свекла	294	250		
3	Огурцы соленые	126	120		
4	Морковь	188	150		
5	Капуста квашенная	214	150		
6	Лук репчатый	179	150		

7	Масло растительное	100	100		
8	Сельдь	693	333		
	Выход	-	1000		2/150

Опишите последовательность технологических операций блюда «Винегрет с сельдью»

№ пп	Технологические операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК.03.02. 3 вариант

Ф.И.О. _____ **Дата** _____ **№ группы** _____

Ответьте на вопросы				
1	Что означает термин ово-лакто и в каких блюдах он используется....			
2	В чём заключаются санитарные требования к хранению холодных блюд и закусок?			
3	Постройте технологическую схему приготовления блюда «Винегрет овощной».....			
4	Каков ассортимент холодных блюд из сельди.....			
5	Технологический процесс приготовления майонеза			
6	Требования качества к желерованным рыбным или мясным закускам			
Выберите и подчеркните правильный один или несколько ответов				
7	Горячие бутерброды носят название:	А) крутоны;	Б) пита	В) сэндвич
8	Зернистую икру отпускают.....	А) с маслом сливочным	Б) на льду	В) с лимоном
9	При приготовлении салатов запрещено	А) использовать доски и ножи с маркировкой	Б) соединять горячие и холодные овощи	В) заправлять салаты перед отпуском
10	К блюдам, которые подают на банкетах фуршетах относят:	А) рыба заливная	Б) галантин	В) фингер фуд

11	Используют для приготовления блюда Рыба под маринадом п/ф	А) чистое филе	Б) филе с кожей и костями	В) филе с кожей и без костей
12	Птицу для закуски «Сыр из птицы».....	А) тушат, жарят	Б) варят, жарят	В) варят, запекают
13	Продукты для салата «Столичного» нарезают.....	А) кубиками	Б) соломкой	В) ломтиками
14	Какой формой нарезают соленые огурцы для винегрета	А) соломкой	Б) ломтиком	В) кубиком
15	К какой группе сыров относят сыры типа «Швейцарский»:	А) кисломолочные	Б) рассольные	В) твердые

Задание 2 Сделайте расчет блюда на 2 порции по 150 грамм

Технологическая карта

Наименование блюда: «Салат из белокочанной капусты» № 53/Шв./ 2016 Н.Э.

Харченко

№ п/п	Наименование сырья	Набор сырья по сборнику рецептов (грамм)		Расчётное количество 2 порции	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Капуста белокочанная	848	678		
2	Клюква	105	100		
3	Лук зеленый	125	100		
4	Морковь	125	100		
5	Уксус 3%	100	100		
6	Сахар	50	50		
7	Растительное масло	50	50		

	Выход	-	1000		2/150
--	--------------	---	-------------	--	--------------

Опишите последовательность технологических операций блюда «Салат из белокочанной капусты»

№ п/п	Технологические операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК.03.02. 4 вариант

Ф.И.О _____ **Дата** _____ **№ группы** _____

Ответьте на вопросы				
1	Санитарные требования к приготовлению холодных блюд и закусок.....			
2	Каким образом подготавливают продукты для приготовления салатов?			
3	Постройте технологическую схему приготовления «маринада овощного»			
4	Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.			
5	Перечислите виды и ассортимент бутербродов?			
6	Каков ассортимент холодных блюд повышенной сложности из рыбы?			
Выберите и подчеркните правильный один или несколько ответов				
7	Овощи для маринада овощного нарезают.....	А) соломкой	Б) кубиками)	В) ломтиками
8	Рыбу в белом маринаде готовят.....	А) с томатом	Б) без томата	В) со сливками
9	Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:	А) из сельдевых и камбаловых;	Б) осетровых и лососевых;	В) окунёвых и тресковых;

10	Мясные закуски богаты.....	А) углеводами	Б) белками	В) витаминами
11	В салат мясной входят.....	А) птица, дичь	Б) язык	В) говядина
12	Термин «гратен» относится к ...	А) маринаду	Б) овощному гарниру	В) заливному блюду
13	Отпускают холодные блюда и закуски при температуре?	А) 0-5°С	Б) 10-14°С	В) 15- 18°С
14	К какой группе сыров относят брынзу:	А) кисломолочные;	Б) рассольные	В) твердые
15	Закуска, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится начинка	А) валованы	Б) тарталетки	В) канапе

Задание 2 Сделайте расчет блюда на 2 порции по 150 грамм

Технологическая карта

Наименование блюда: «Салат мясной» № 53/Шв./ 2016 Н.Э. Харченко

№ п/п	Наименование сырья	Набор сырья по сборнику рецептур (грамм)		Расчётное количество 2 порции	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Говядина	433	320		
2	Картофель	366	266		
3	Огурцы свежие или солен	253	200		
4	Яйца	2.5шт	100		
5	Салат	53	40		
6	Соус южный	33	33		
7	Майонез	200	200		
	Выход	-	1000		2/150

Опишите последовательность технологических операций блюда «Салат мясной»

	Технологические операции
--	--------------------------

№ III	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК.03.02. 5 вариант

Ф.И.О _____ **Дата** _____ **№ группы** _____

Ответьте на вопросы				
1	Организация технологического процесса по приготовлению холодных блюд и закусок			
2	Каково значение холодных блюд в питании человека?			
3	Постройте технологическую схему приготовления «икры овощной»			
4	Каким образом обрабатывают гастрономические продукты для приготовления холодных закусок?			
5	Опишите технологические особенности осветления бульонов для заливного.			
6	Каков ассортимент холодных блюд повышенной сложности из птицы?			
Выберите и подчеркните правильный один или несколько ответов				
7	Оборудование для нарезки гастрономии маркируют.....	А) МРХ-200	Б) МРГ-300А.	В) МРО – 400
8	Концентрированный бульон для заливного носит название:	А) фюме;	Б) фромаж	В) террин
9	Форма для приготовления террина должна быть.....	А) круглой	Б) овальной	В) прямоугольной

10	Мясные закуски содержат.....	А) полноценные белки	Б) витамины и минеральные в-ва	В) клетчатку
11	Сыр из дичи имеет название:	А) фюме;	Б) фромаж	В) террин
12	Термин «ланспиг» относится к...	А) маринаду	Б) овощной гарнир	В) заливному блюду
13	Отпускают холодные блюда и закуски при температуре?	А) 0-5°С	Б) 10-14°С	В) 15- 18°С
14	Что является основным ингредиентом салатной заправки:	А) растительное масло	Б) уксус	В) сливочное масло
15	Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют начинками называются:	А) валованы	Б) тарталетки	В) канапе

Задание 2 Сделайте расчет блюда на 2 порции по 150 грамм

Технологическая карта

Наименование блюда: «Салат столичный» № 53/Шв./ 2016 Н.Э. Харченко

№ п/п	Наименование сырья	Набор сырья по сборнику рецептов (грамм)		Расчётное количество 2 порции	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Курица	1013	700		
2	Картофель	180	133		
3	Огурцы свежие или солен	167	133		
4	Яйца	2.5 шт	100		
5	Салат	93	67		
6	Крабы	40	33		
7	Майонез	300	300		
	Выход	-	1000		2/150

Опишите последовательность технологических операций блюда «Салат столичный»

№ п/п	Технологические операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК.03.02. 6 вариант

Ф.И.О _____ **Дата** _____ **№ группы** _____

Ответьте на вопросы				
1	Санитарные требования к приготовлению холодных блюд и закусок.....			
2	Основное назначение салатов.....			
3	Перечислите оборудование и инвентарь, применяемые в холодном цехе.			
4	Постройте технологическую схему приготовления «салата столичного»			
5	Каковы требования к качеству бутербродов и условиям их хранения?			
6	Каков ассортимент холодных блюд повышенной сложности из мяса?			
Выберите и подчеркните правильный один или несколько ответов				
7	Капусту для салата нарезают	А) соломкой	Б) кубиками)	В) ломтиками
8	Рыбу в белом маринаде готовят.....	А) с томатом	Б) без томата	В) со сливками
9	Какие соусы относятся к холодным:	А) заправки, сливки	Б) майонез, маринады и заправки	В) красный, майонез сметана
10	Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:	А) 1 час	Б) 6 часов	В) 12 часов

11	Какой продукт используют в заливном	А) крахмал	Б) желатин	В) пектин
12	Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:	А) температурой подачи;	Б) ингредиентам и	В) весом
13	Отпускают холодные соусы при температуре?	А) 0-5°C	Б) 10-14°C	В) 15- 18°C
14	Желатин заливают	А) горячей водой	Б) холодной водой	В) не имеет значения
15	Крошечные <u>бутерброды</u> массой до 50 г, называются	А) тарталетки	Б) валованы	В) канапе

Задание 2 Сделайте расчет блюда на 2 порции по 150 грамм

Технологическая карта

Наименование блюда: «Икра овощная» № 53/Шв./ 2016 Н.Э. Харченко

№ п/п	Наименование сырья	Набор сырья по сборнику рецептов (грамм)		Расчётное количество 2 порции	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Баклажаны	397	290		
2	Кабачки	558	290		
3	Капуста свежая	288	230		
4	Морковь	200	160		
5	Лук репчатый	131	110		
6	Томатное пюре	100	100		
7	Растительное масло	50	50		
8	Уксус 3%	30	30		
	Выход	-	1000		2/150

Опишите последовательность технологических операций блюда «Икра овощная»

№ пп	Технологические операции
---------	--------------------------

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
75 ÷ 89	4	хорошо
60 ÷ 75	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в
отметку: 30-

27 баллов-

«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРАКТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Оцениваются следующие профессиональные компетенции:

ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с 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
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
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
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
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

Сформированные умения:

1. -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
2. -контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
3. -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
4. -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
5. -выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
6. -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
7. -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
8. -определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество

- органолептическим способом холодных блюд, закусок сложного ассортимента;
9. -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
 10. организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд, закусок; -организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
 11. -оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
 12. контролировать температуру подачи холодных блюд и закусок;
 13. -организовывать хранение сложных холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;
 14. выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, из птицы, дичи и мяса сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 15. обеспечивать безопасность готовых холодных блюд

Формируемые общие компетенции:

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.2. Учебная практика 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

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется с учетом экспертной оценки процесса выполнения и результатов деятельности обучающихся на занятиях учебной практики в период обучения (при предъявлении дневника практики и

аттестационного листа по практике (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на учебной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения.

3.3. Производственная практика 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

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании оценки результатов деятельности обучающихся на производстве во время прохождения производственной практики в период обучения (при предъявлении комплекта документов по практике: дневника практики, аттестационного листа по практике, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией процессов на производстве.

Критерии экспертной оценки процесса выполнения задания на учебной практике.

Оценка (балл)	Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и охраны труда	Выполнение ученических норм выработки	Требование к качеству	Правила подачи	Косвенные показатели, влияющие на оценку
5	В соответствии с установленными требованиями	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Точное соблюдение установленных правил	На 100% и более	Качество полностью соответствует требованиям	Полное соблюдение установленных правил	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе
4	Рабочее место организовано обучающимся самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправленные обучающимся самостоятельно	Допущены незначительные нарушения, устранённые обучающимся самостоятельно	На 100%	Допущены незначительные отклонения от требований	Соблюдение установленных правил с незначительными и отклонениями	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины
3	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи мастера	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации с незначительными ошибками, исправленными при помощи мастера	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Менее 100%	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные ошибки	План работы на занятии составлен при помощи мастера
2	Допущены грубые ошибки	Нарушена	Не соблюдены	Допущено значительное невыполнение	Качество не соответствует установленным требованиям	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План работ на занятии полностью составлен мастером

4. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ 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

4.1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (по модулю).

Экзамен (по модулю) проводится в виде выполнения практико-ориентированного задания.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности и процесс выполнения задания.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен на оценку: 5 –отлично,4-хорошо, 3- удовлетворительно».

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен»

Коды и наименования проверяемых профессионал ьных компетенций	Показатели оценки	Объект оценки	Результат +/-
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья для приготовления холодных блюд -контролировать хранение, расход пищевых продуктов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов; -контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, 		<p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p>
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	<ul style="list-style-type: none"> -выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента 		Выполнил/не выполнил

<p>реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>-обеспечивать безопасность готовых салатов; -определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, -контролировать температуру подачи салатов;</p>		<p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p>
<p>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</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок сложного ассортимента контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой,</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных закусок;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных закусок;</p>		<p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p>

<p>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</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы,</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы,</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы,</p>		<p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p>
---	---	--	---

4.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МОДУЛЮ

4.2.1 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

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

Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120 мин.)

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых:

<i>Текст задания</i>
1.

2. Требования к деятельности обучающегося

Цели задания: формирование профессиональных и общих компетенций

Оценивает следующие профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с 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

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

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

Умения:

-выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья для приготовления холодных блюд

-контролировать хранение, расход пищевых продуктов с учетом нормативов, требований к безопасности;

-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов;

-контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды,

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами,

-выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента

-оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

-контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;

-организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;

-обеспечивать безопасность готовых салатов;

-определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;

-организовывать, контролировать, выполнять порционирование,

-контролировать температуру подачи холодных блюд и закусок

Оценивает следующие общие компетенции:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
--

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. Требования к оценке задания

3.1 Форма оценки задания: Готовый продукт

3.2 Методы оценки: Экспертная оценка по эталону ответа и критериям качества готового продукта

3.3 Требования к процедуре оценки

Помещение:	
Оборудование:	
Инструменты, инвентарь	
Расходные материалы:	
Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам:	
Норма времени:	

Требования к кадровому обеспечению оценки

Оценщик :	Мастер ПО/преподаватель с профильным образованием
Ассистент	Особых требований нет

4. Инструмент проверки Технологическая карта

1. Критерии оценки выполнения задания

№ п / п	Показатель	Критерии	Баллы	
			Макс.	набранное
1.	Организация подготовки рабочего места	Соответствует требованиям Не соответствует требованиям	0-2	
2.	Правильность выбора и рациональное размещение на рабочем месте производствен. инвентаря и посуды	Соответствует требованиям Не соответствует требованиям	0-2	
3.	Соблюдение последовательности выполнения технологических операций	Соответствует требованиям Не соответствует требованиям	0-2	
4.	Соблюдение правил личной гигиены	Соответствует требованиям Не соответствует требованиям	0-2	

5.	Соблюдение правил техники безопасности	Соответствует требованиям Не соответствует требованиям	0-2	
6.	Вкусовые качества и внешний вид блюда	Соответствует требованиям Не соответствует требованиям	0-5	
7	Контролирование соблюдения температуры подачи	Соответствует требованиям Не соответствует требованиям	0-1	
8	Соблюдение правил подачи и оформления	Соответствует требованиям Не соответствует требованиям	0-5	
9	Выполнение норм выработки	Соответствует требованиям Не соответствует требованиям	0-1	
ИТОГО			22	

Инструкция для оценщика (эксперта):

1. Ознакомьтесь с бланком оценки.
2. Проверьте выполненное задание в соответствии с бланком оценки.
3. Поставьте внизу бланка дату и подпись.

Инструкция для ассистента (преподаватель, мастер п/о):

Вы имеете право вмешиваться в экзамен:

- в случае истечения срока выполнения задания
- в случае нарушения ТБ
- в случае нарушения дисциплины

При необходимости Вы можете дать ответы на организационные вопросы

По каждому из заполненных бланков оценки посчитайте суммарный балл.

Поставьте внизу бланка дату и подпись

1.2.1. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 1

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

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

Рассмотрено на заседании МК профессиональной составляющей «__» _____ 20 Председатель МК _____	Экзаменационное задание по ПМ 03 Приготовление холодных блюд из мяса и домашней птицы специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ 20 «__» _____
---	---	--

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание.
- Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого)

Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами

- Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.)

Текст задания

В холодный цех ресторана «Астория» поступил заказ на приготовление холодного блюда «рулет из птицы». Вам необходимо приготовить это блюдо на 2 порции.

1. Ознакомьтесь с технологией приготовления блюда (Приложение 1)
2. Приготовьте блюдо, 2 порции, в соответствии с рецептурой, выход порции –
3. Готовое оформленное блюдо (1 порцию) представьте комиссии для оценки качества блюда

Преподаватель / _____ /

Приложение 1

**Экзамен квалификационный
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ 03 Приготовление холодных блюд из мяса и домашней птицы
Компетентностно-ориентированное задание
Приготовление холодного блюда «Руллет из курицы со свиной и черносливом»
Технологическая карта №1**

Рецептура №	Сборник рецептов блюд			
Название блюда:	Руллет из птицы			
Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	/грамм/	/грамм/	/грамм/	/грамм/
	1 порция		2 порции	
Курица (филе)	229	110	258	220
Свинина	53	45	106	90
Чернослив	15	23	30	46
Или Курага	15	23	30	46
Соль	1.5	1.5	3	3
Масло растительное	10	10	20	20
Масса полуфабрикат	-	170	-	170
Масса готового рулета	-	100		100
Гарнир №355(1в)	-	50	-	100
Огурцы свежие	22	20	44	40
Помидоры свежие	30	25	60	50
Салат зелёный	10	5	20	10
Зелень петрушки	3	3	6	6
Выход блюда		100/50		100/50

Процесс приготовления холодного блюда из мяса и птицы «Руллет из птицы»

№ п/п	Технологические этапы
1.	Обработать тушки кур

2.	Снять с тушки кур мякоть вместе с кожей, распределить мякоть по всей поверхности ровным слоем
3.	Мякоть укладывают кожей вниз, посыпать солью перцем
4.	Чернослив без косточек промыть и залить кипятком и дать набухнуть
5.	Выложить чернослив сверху на рулет
6.	Завернуть рулет
7.	Перевязать шпагатом или завернуть в термостойкую пищевую пленку
8.	Поставить в конвектомат при температуре 160 гр на 1- 15 часа, на дно налить воды
9.	Готовый рулет охлаждают и ставят под пресс
10.	Нарезают, порционируют и оформляют свежими овощами, зеленью
11.	Рулет можно оформить соусом майонез с желе 30 г на порцию

1.2.2. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 2

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

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

Рассмотрено на заседании МК профессиональной составляющей «___» _____ 20 Председатель МК _____	Экзаменационное задание по ПМ 03 Приготовление холодных закусок специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР «___» _____ 20
Инструкция		
<ul style="list-style-type: none"> Внимательно прочитайте задание. Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого) <p>Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами</p> <ul style="list-style-type: none"> Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.) 		
Текст задания		
<p>В холодный цех ресторана «Астория» поступил заказ на приготовление холодного блюда «корзиночки с паштетом из печени». Вам необходимо приготовить это блюдо на 2 порции.</p> <ol style="list-style-type: none"> Ознакомьтесь с технологией приготовления блюда (Приложение 2) Приготовьте блюдо, 2 порции, в соответствии с рецептурой, выход порции – Готовое оформленное блюдо (1 порцию) представьте комиссии для оценки качества блюда 		

Преподаватель / _____ /

Экзамен квалификационный
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ 03 Приготовление холодных блюд из мяса и домашней птицы
Компетентностно-ориентированное задание
Приготовление холодной закуски «Корзиночки с паштетом из печени»
Технологическая карта №2

Рецептура №		Сборник рецептов блюд			
Название блюда:		Корзиночки с паштетом из печени			
	Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/	/грамм/	/грамм/
		1 порция		2 порции	
	Паштет из печени:	-	50		100
	Печень говяжья /свиная или курин/	53	44	106	88
	Масло для обжарки	10	10	20	20
	Лук репчатый	6	5	12	10
	Морковь	6	5	12	10
	Молоко	8	8	16	16
	Соль	1	1	1	1
	Масло сливочное для взбивания	5	5	10	10
	Корзиночки сдобное тесто	-	2 шт /25г	-	100
	Мука	35	35	75	75
	Масло	8	8	16	16
	Молоко	8	8	16	16
	Сметана	4	4	8	8
	Меланж	5	5	10	10
	Сахар	2	2	4	4
	Соль	0.1	0.1	0.1	0.1
	Зелень для оформления	3	3	6	6
	Болгарский перец для оформления	2	2	4	4
	Выход блюда		100		200

Процесс приготовления холодной закуски «Корзиночки с паштетом из печени»

№	Технологические этапы
1.	Приготовить тесто для корзиночек: просеять муку
2.	Обработать яйца, выпустить в отдельную посуду
3.	В молоке растворить меланж, соль, сахар и добавить размягченное масло
4.	Все перемешать и добавить муку в два приема. Замесить тесто, накрыть салфеткой или пищевой пленкой оставить на 15 мин. Затем его раскатывают и вырезают кружочки
5.	Овощи нарезают, обжаривают, добавляют печень, солят перчат и тушат до готовности.
6.	Печень измельчают, взбивают на блендере с добавлением масла и молока до мажущегося состояния и прогревают
7.	Подготовленные формы смазывают маслом, выкладывают тесто, прижимают к стенкам формочки и отправляют выпекать в духовой шкаф на 15-25 мин, до светло желтого цвета
8.	В охлажденные корзиночки выкладывают паштет из кондитерского мешка, украсив зеленью и болгарским перцем

1.2.3. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 3

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

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

Рассмотрено на заседании МК профессиональной составляющей «__» _____ 20 Председатель МК _____	Экзаменационное задание по ПМ 03 Приготовление холодных закусок специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР «__» _____ 20
---	---	---

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание.
- Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого)

Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами

- Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.)

Текст задания

В холодный цех ресторана «Астория» поступил заказ на приготовление холодного блюда «корзиночки с салатом столичным». Вам необходимо приготовить это блюдо на 2 порции.

7. Ознакомьтесь с технологией приготовления блюда (Приложение 3)
8. Приготовьте блюдо, 2 порции, в соответствии с рецептурой, выход порции –
9. Готовое оформленное блюдо (1 порцию) представьте комиссии для оценки качества блюда

Преподаватель / _____ /

**Экзамен квалификационный ПМ.03
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного
ассортимента**

Компетентностно-ориентированное задание
**Приготовление холодной закуски «Корзиночки с салатом столичным»
Технологическая карта №3**

Рецептура №		Сборник рецептов блюд			
	Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/	/грамм/	/грамм/
		1 порция		2 порции	
Продукты для салата					
1	Курица	100	80	200	138
2	Курица отварная	-	30		
3	Картофель	22	15	34	30
4	Огурцы свежие	22	15		
5	Яйцо	¼ шт	12	2/7шт	12
6	Салат	10	6		
7	Майонез	35	35		
8	Соль	0.3	0.3	6	6
	Масса салата	-	100	-	170
	Продукты для корзиночки		2 шт/25г		
9	Мука	35	35	75	75
10	Масло	8	8	16	16
11	Молоко	8	8	16	16
12	Сметана	4	4	8	8
13	Меланж	5	5	10	10
14	Сахар	2	2	4	4
15	Соль	0.1	0.1	0.1	0.1
16	Зелень для оформления	3	3	6	6
	Выход		100/50		100/50

Процесс приготовления холодной закуски «Корзиночки с салатом столичным»

№	Технологические этапы
1.	Приготовить тесто для корзиночек: просеять муку
2.	Обработать яйца, выпустить в отдельную посуду
3.	В молоке растворить меланж, соль, сахар и добавить размягченное масло
4.	Все перемешать и добавить муку в два приема. Замесить тесто, накрыть салфеткой или пищевой пленкой оставить на 15 мин. Затем его раскатывают и вырезают кружочки
5.	Овощи моют, варят и охлаждают, очищают и нарезают ломтиками
6.	Куру обрабатывают, отваривают и охлаждают, затем нарезают тонкими ломтиками
7.	Подготовленные овощи, куру соединяют и заправляют, охлаждают
8.	Подготовленные формы смазывают маслом, выкладывают тесто, прижимают к стенкам формочки и отправляют выпекать в духовой шкаф на 15-25 мин, до светло желтого цвета

9	В охлажденные корзиночки выкладывают листья зеленого салата, салат выкладывают горкой. Украшают вареным яйцом, свежими огурцами и зеленью
---	---

1.2.4. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 4

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

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»

Рассмотрено на заседании МК профессиональной составляющей «__» _____ 20 Председатель МК _____	Экзаменационное задание по ПМ 03 Приготовление холодных закусок специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ «_____» _____ 20
---	---	---

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание.
- Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого)

Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами

- Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.)

Текст задания

В холодный цех ресторана «Астория» поступил заказ на приготовление холодного блюда «Рыба жареная под маринадом». Вам необходимо приготовить это блюдо на 2 порции.

10. Ознакомьтесь с технологией приготовления блюда (Приложение 4)
11. Приготовьте блюдо, 2 порции, в соответствии с рецептурой, выход порции –
12. Готовое оформленное блюдо (1 порцию) представьте комиссии для оценки качества блюда

Преподаватель / _____ /

Экзамен квалификационный ПМ.03
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного
ассортимента

Компетентностно-ориентированное задание
Приготовление холодной закуски «Рыба жареная под маринадом»
Технологическая карта № 4

Рецептура №		Сборник рецептов блюд			
	Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/	/грамм/	/грамм/
		1 порция		2 порции	
Продукты					
1	Треска	127	89	254	180
2	Мука пшеничная	5	5	10	10
3	Масло растительное	10	10	20	20
4	Масса жареной рыбы	-	75		
	Маринад	-	75		
5	Лук зеленый	5	5	10	10
6	Укроп свежий	5	5	10	10
7	Соль	0.3	0.3	0,6	0,6
	Масса	-	75/75	-	
Продукты для маринада					
8	Морковь	62	50	124	100
9	Лук репчатый	24	20	48	40
10	Сельдерей (корень)	8	5	16	10
11	Томатное пюре	30	30	60	60
12	Масло растительное	10	10	20	20
13	Сахар	3	3	6	6
14	Уксус 3%	30	30	30	30
15	Бульон рыбный	20	20	40	40
16	Соль	0.1	0.1	0.2	0.2
17	Зелень для оформления	3	3	6	6
	Выход		75/75		

Процесс приготовления холодной закуски «Рыба жареная под маринадом»

№	Технологические этапы
1.	Просеять муку, очистить овощи, разделать рыбу на филе с кожей без костей
2.	Рыбу порционируют, солят, панируют в муке и жарят
3.	Овощи нарезают соломкой, пассеруют на растительном масле
4.	Затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 10 мин
5.	После этого вводят бульон или воду, специи, уксус, соль и сахар и кипятят 15 мин
6	Жареную рыбу раскладывают в посуду, заливают маринадом и охлаждают

1.2.5. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 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

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

Рассмотрено на заседании МК профессиональной составляющей « ____ » _____ 20 Председатель МК _____	Экзаменационное задание по ПМ 03 Приготовление холодных закусок специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ 20 « ____ » _____
<i>Инструкция</i>		
<ul style="list-style-type: none">• Внимательно прочитайте задание.• Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого) Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами		
<ul style="list-style-type: none">• Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.)		
<i>Текст задания</i>		
В холодный цех ресторана «Астория» поступил заказ на приготовление холодного блюда «Помидоры, фаршированные грибами». Вам необходимо приготовить это блюдо на 2 порции. 13. Ознакомьтесь с технологией приготовления блюда (Приложение 5) 14. Приготовьте блюдо, 2 порции, в соответствии с рецептурой, выход порции – 15. Готовое оформленное блюдо (1 порцию) представьте комиссии для оценки качества блюда		

Преподаватель / _____ /

Экзамен квалификационный ПМ.03
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного
ассортимента

Компетентностно-ориентированное задание
Приготовление холодной закуски «Помидоры, фаршированные грибами»
Технологическая карта № 5

Рецептура №		Сборник рецептов блюд			
	Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/	/грамм/	/грамм/
		1 порция		2 порции	
1	Помидоры свежие	118	100	240	200
2	Шампиньоны свежие	70	60	140	120
3	Лук репчатый	24	20	48	40
4	Растительное масло	10	10	20	20
5	Майонез	15	15	30	30
6	Укроп	3	3	6	6
7	Салат	5	5	10	10
8	Соль	0.3	0.3	0,6	0,6
	Выход		150		2/150

Процесс приготовления холодной закуски «Помидоры, фаршированные грибами»

№	Технологические этапы
1.	Помыть помидоры, подготовить для фарширования
2.	Для фарша: шампиньоны нарезать и обжарить, соединить с пассерованным луком
3.	Помидоры посыпают солью и перцем и наполняют фаршем
4.	При отпуске помидоры укладывают на листья салата, поливают майонезом

1.2.6. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 6

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

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

Рассмотрено на заседании МК профессиональной составляющей «___» _____ 20 Председатель МК _____	Экзаменационное задание по ПМ 03 Приготовление холодных закусок специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ «___» _____ 20
Инструкция		
<ul style="list-style-type: none">• Внимательно прочитайте задание.• Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого) <p>Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами</p> <ul style="list-style-type: none">• Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.)		
Текст задания		
<p>В холодный цех ресторана «Астория» поступил заказ на приготовление холодного блюда «Мусс из птиц». Вам необходимо приготовить это блюдо на 2 порции.</p> <p>16. Ознакомьтесь с технологией приготовления блюда (Приложение б)</p> <p>17. Приготовьте блюдо, 2 порции, в соответствии с рецептурой, выход порции –</p> <p>18. Готовое оформленное блюдо (1 порцию) представьте комиссии для оценки качества блюда</p>		

Преподаватель / _____ /

Экзамен квалификационный ПМ.03
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного
ассортимента

Компетентностно-ориентированное задание
Приготовление холодной закуски «Мусс из птицы»
Технологическая карта № 6

Рецептура №		Сборник рецептов блюд			
	Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/	/грамм/	/грамм/
		1 порция		2 порции	
1	Кура	165	120	330	240
2	Масса отварной куры		50		100
3	Сливки	20	20	40	40
4	Желатин	5	5	10	10
5	Вода для желатина	25	25	50	50
6	Черри	35	30	70	60
7	Соль	1	1	2	2
8	Перец	0,1	0,1	0.2	0.2
Крем из зеленого горошка			35		70
	Горошек зеленый	75	65	150	130
	Сливки	30	30	60	60
	Соль	1	1	2	2
Лимонно-чесночный гель			15		30
	Оливковое масло	25	25	50	50
	Лимон (сок)	40	10	80	20
	Чеснок	3	2	64	
	Мед	15	10	30	20
	Перец	0,1	0,1	0.2	0.2
Для украшения					
	Маслины	30	10	60	20
	Бальзамический уксус	5	5	10	10
	Петрушка листовая	3	3	6	6
	Выход (1 порция)	-	150		2/150

Процесс приготовления холодной закуски «Мусс из птицы»»

Технологические этапы	
<p>Технология приготовления и оформления блюд Для мусса: Птицу отварить до готовности в подсоленной воде, замочить желатин. Птицу охладить. Измельчают птицу с помощью блендера со сливками, доводят до вкуса солью, специями. Подогревают до 40 С, вводят растопленный желатин. Массу отсаживают в заранее подготовленную форму. Охлаждают. Для крема из зеленого горошка: Зелёный горошек бланшируют. Измельчают блендером, протирают через сито. Доводят до вкуса солью, смесью перцев, сливками. Отсаживают через кондитерский мешок.</p>	

Для лимонно-чесночного геля: В оливковое масло добавляют лимонный сок, чеснок, мёд, соль, смесь перцев, все перемешать при постоянном взбивании до однородной консистенции. Немного прогревают.

Томаты черри надрезают, удаляют внутренности. Заливают лимонно-чесночный гель.

Земля из маслин: Маслины измельчают, подсушивают при 80С, измельчают ещё раз. Доводят до вкуса оливковым маслом, специями.

Подача: На охлажденное блюдо отсаживают крем из зеленого горошка.

Мусс из куриной грудки выкладывают на крем из зеленого горошка. Рядом располагают помидоры черри с лимонно-чесночным гелем. Устанавливают их на крем из зелёного горошка. Украшают зеленью, землей из маслин. Каплями на тарелке бальзамический уксус. Закуску подают сразу, не рекомендовано длительное хранение. Температура подачи 12-

Требования к качеству

Внешний вид - Куриный мусс в виде кнелей расположен по 3 шт на тарелке. В основании крем из зеленого горошка, сверху украшена зеленью и землей из маслин. Сбоку от куриного мусса укладывают томаты черри фаршированные лимонно-чесночным гелем. Мусс и томаты не заветрены.

Консистенция мусса из курицы мягкая, сочная, крема из зеленого горошка консистенция жидкой сметаны.

Цвет - характерный для входящих компонентов.

Вкус курицы в меру соленый, крем из зеленого горошка кисло-сладкий. Лимонно-чесночный гель в меру соленый вкус чесночный с оттенком лимона и меда. Запах курицы и свежих овощей.

Рекомендации для экзаменуемого

Для выполнения задания:

- пройдите инструктаж по охране труда
- получите у экзаменатора задание
- прочитайте внимательно текст задания, обратите внимание на отведённое время для его выполнения
- ознакомьтесь с критериями оценки
- распределите время для выполнения задания в пределах установленного лимита времени
- ознакомьтесь с технологической картой №1, согласно «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий»
- организуйте рабочее место (подберите необходимую посуду и инвентарь)
- получите сырьевой набор для приготовления и оформления блюда
- проведите первичную обработку сырья
- приготовьте блюдо (на 2 порции) в соответствии с предложенным заданием
- подготовьте посуду для подачи вашего блюда
- оформите блюдо
- уберите рабочее место
- подайте блюдо членам экзаменационной комиссии для проведения бракеража и оценки

Для оценки результата освоения профессионального модуля:

- предоставьте членам экзаменационной комиссии личное портфолио освоения профессиональных и общих компетенций
- расскажите технологию приготовленного Вами блюда
- ответьте на вопросы членов экзаменационной комиссии

Критерии оценки выполненного задания

№ пп	Показатели оценки	Баллы			Макс.воз можное
		С	Ч/С	Н/С	
1	Организация рабочего места	1	0	0	1
2	Последовательность технологических операций	1	0	0	1
3	Правила личной гигиены и охраны труда	1	0	0	1
4	Требование к качеству блюда (оценка качества приготовленного блюда)	5	1-4	0	5
5	Правила подачи блюда	1	0	0	1
6	Косвенные показатели, влияющие на оценку (аккуратность и точность в работе, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины)	1	0	0	1

Соответствует требованиям - С
Частично соответствует требованиям –Ч/С
Не соответствует требованиям - Н/С

Перевод баллов в оценку

Баллы	Оценка
10-9	«5» (отлично)
8-7	«4» (хорошо)
6-5	«3» (удовлетворительно)
4-0	«2» (неудовлетворительно)

Оценка общих компетенций производится в процессе выполнения задания и по представленному портфолио

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Оценка Да/нет
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Результаты участия в мероприятиях профессиональной направленности</p>	<p>Грамоты, благодарности, дипломы, сертификаты</p> <p>Отзывы работодателей с мест производственной практики</p>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>	<p>Своевременность выполнения заданий.</p> <p>Качество выполненных заданий.</p> <p>Соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям руководителя по их выполнению.</p>	<p>Соблюдение правил личной гигиены</p> <p>Организация рабочего места</p> <p>Соблюдение техники безопасности, санитарии и гигиены</p> <p>Рациональное соблюдение лимита времени на выполнение задания</p>	
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>.....</p>	<p>Коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности.</p> <p>Ответственность за результаты своей работы</p>	<p>Соблюдение алгоритма технологических операций</p>	

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Семичева, Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования /Г.П. Семичева.– М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 208с. – Текст: непосредственный.

Дополнительные источники:

1. ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, учебник, 2017
2. ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента , Семичева Г. П.1-е изд. издание 2017г.
3. ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента , Сеницына А. В., Соколова Е. И.1-е изд. издание 2017г.
4. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.

Интернет-источники:

- <http://www.kulinariya.su/> Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.
- <http://www.kulina.ru/Kulina.ru>. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.
- <http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.
- <http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария.
- <http://www.smakov.ru-> Вкусные Кулинария, рецепты!
- <http://www.gurmania.ru-> GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты
- <http://www.russianfood.com-> Вкусно с RussianFood.com! Рецепты
- <http://www.meals.ru-> Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария
- <http://www.ekulinar.ru-> Кулинария, рецепты салатов, шашлыка, пиццы, первых и вторых блюд.
- <http://www.povara.ru> - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру
- <http://www.coook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.
- www.gotovim.ru- Кулинария, рецепты / Готовим.РУ
- www.cooking.ru- Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы)..
- www.millionmenu.ru- Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.
- <http://blinec.ru-> Рецепты блинов.
- <http://www.horeca.ru/->Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
- <http://culinar.claw.ru/->Кулинарная энциклопедия
- <http://www.kuking.net/-> Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

Отечественные журналы:

- a. «Рестораны и гостиницы»
- b. «Ресторатор»
- c. «Торговое оборудование»
- d. «Ресторанные ведомости»