

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

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Г.И. Софина
2020 г.
Приказ № 65 от 25.06 2020 г.



**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

**программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (по модулю). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен».

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК. 03.01	Дифференцированный зачет
МДК. 03.02	Дифференцированный зачет
УП. 03.01	Дифференцированный зачет
ПП.03	Дифференцированный зачет
ПМ. 03	Экзамен

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

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления холодных закусок. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, для приготовления холодных закусок.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с нормами продуктов в соответствии с нормами материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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 языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Задания для текущей аттестации

ФИ

Группа

Вариант №1

Выберите один правильный вариант ответа.

Возможен только один вариант правильного ответа.

1. Как называется сложный соус, который носит название местности во Франции:

- а. майонез
- б. кетчуп
- в. вустерский
- г. провансаль

2. Подберите сложный холодный соус к мясу заливному:

- а. соус винегрет
- б. вустерский
- в. соус хрен
- г. маринад овощной

3. Волнованы готовят из теста:

- а. бисквитного
- б. песочного
- в. слоёного
- г. заварного

4. Подберите сложный холодный соус к ростбифу холодному:

- а. соус винегрет
- б. майонез
- в. вустерский
- г. маринад овощной

5. Подберите сложный холодный соус к рыбе, жаренной холодной:

- а. соус винегрет
- б. вустерский
- в. майонез
- г. маринад овощной

6. Подберите сложный холодный соус к рыбе отварной холодной:

- а. майонез
- б. вустерский
- в. соус винегрет
- г. маринад овощной

7. Назовите ассортимент сложных холодных блюд:

- а. мясо заливное, паштет, бутерброд
- б. рыба заливная, канапе, яйцо фаршированное
- в. мясо заливное, паштет, рулет
- г. сырные шарики, рулет, паштет

8. Холодные блюда подают выходом:

- а. 25-80 г
- б. 100-120 г
- в. 150-250 г
- г. 250-400 г

9. Температура подачи холодных сложных блюд:

- а. 5-6° С
- б. 10-12°С

- в. 8-10°C
г. 15-20°C
10. Для приготовления рыбы заливной рыбу:
- а. тушат
 - б. жарят
 - в. запекают
 - г. Варят
11. Ингредиенты для приготовления рыбы заливной:
- а. рыба, бульон, желатин
 - б. агар-агар, сметана, рыба
 - в. желатин, бульон, рыба г. крахмал, рыба, молоко.
12. Ингредиенты для приготовления желе рыбного:
- а. желатин, майонез, морковь
 - б. бульон, молоко, агар-агар
 - в. бульон, желатин, специи
 - г. крахмал, сметана, специи
13. Чтобы желе застыло, его выдерживают на холоде:
- а. 6 часов б. 60 минут
 - в. 2 часа г. 30 минут
14. Чтобы заливное освободить от формы следует:
- а. нагреть
 - б. охладить
 - в. опустить в кипяток на 3 секунды
 - г. опустить в кипяток на 3 минуты
15. Назовите ассортимент сложных холодных блюд из птицы:
- а. паштет из курицы, чахохбили, рагу
 - б. цыпленок табака, медальоны из грудки, паштет из курицы
 - в. котлеты Пожарские, паштет из курицы, птица по-столичному
 - г. паштет из курицы, галантин, медальоны из грудки
16. По каким органолептическим показателям оценивают качество сложных холодных блюд:
- а. внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу
 - б. запаху, внешнему виду, температуре
 - в. по способу тепловой обработки, по форме нарезки, консистенции г. содержанию жира, калорийности, цвету, вкусу
17. Сроки реализации сложных холодных блюд:
- а. 24 часа
 - б. 48 часов
 - в. 6 часов
 - г. 36 часов
18. Какие сложные холодные блюда не разрешено готовить в летний период года:
- а. маринованные
 - б. заливные
 - в. паштеты
 - г. Фаршированные
19. Ингредиенты для приготовления мусса из сёмги:
- а. маслины, сыр, помидоры, сёмга
 - б. яйца, сыр, колбаса, сёмга
 - в. ветчина, сёмга, сливки, сыр
 - г. мини тарталетки, сёмга, яйца, помидоры
20. Ингредиенты для приготовления сложной закуски ассорти:

- а. помидоры, баклажаны, кабачки
- б. картофель, баклажан, кабачки
- в. помидоры, капуста, морковь
- г. огурцы, лук, кабачки

ФИО
Группа

Вариант №2

Выберите один правильный вариант ответа. Возможен только один вариант правильного ответа.

1. Это позволяет придать сочность кулинарному изделию, получить необходимый вкусовой и ароматический букет:

- а. маринование
- б. запекание
- в. обёртывание
- г. фаршированные

2. Это является иногда заключительным этапом перед использованием холодной закуски, а также предшествует тепловой обработке:

- а. обёртывание
- б. запекание
- в. маринование
- г. фаршированные

3. Это наиболее популярные закуски французской кухни, их подают не только как закуску, но и как лёгкое основное блюдо:

- а. рулеты (террины)
- б. салаты
- в. паштеты
- г. муссы

4. Этим закускам придаётся форма буханки хлеба.

В разрезе они могут иметь форму треугольную, полукруглую и трапециевидную:

- а. рулеты (террины)
- б. карпаччо
- в. паштеты
- г. муссы

5. Его называют серым кардиналом кулинарии, готовят из вина, фруктов и ягод.

Используют в ресторанной кухне не только для придания остроты, но и для размягчения тканей мяса:

- а. вино
- б. уксус
- в. горчица
- г. перец

6. Бутерброды подразделяются на:

- а. сложные, жидкие, открытые
- б. простые, холодные, сладкие
- в. закусочные, острые, открытые
- г. простые, закрытые, закусочные

7. Их требуется больше для холодных блюд, чем для горячих:

- а. соли и перца
- б. сливок и уксуса

- в. вкусовых добавок
 - г. яиц и молока
8. При правильном подборе и профессиональном использовании оно придаёт сложным холодным блюдам и соусам восхитительный вкус:
- а. вино
 - б. сахар
 - в. соль
 - г. Уксус
9. К сложным холодным блюдам, из птицы и рыбы лучше подходит:
- а. красное вино
 - б. крепленое вино
 - в. бренди
 - г. белое вино
10. Чтобы вкус вина при приготовлении сложных холодных блюд и соусов не был резким, его:
- а. разводят
 - б. кипятят
 - в. охлаждают
 - г. настаивают
11. Чтобы у готового блюда не появился металлический вкус, вино кипятят, в посуде:
- а. алюминиевой
 - б. чугунной
 - в. эмалированной
 - г. железной
12. Для приготовления этого холодного блюда используют головы и ноги животных:
- а. салат
 - б. студень
 - в. заливное
 - г. паштет
13. На его основе готовят холодные соусы: татарский, чесночный, пикантный и другие:
- а. вино
 - б. сыр
 - в. сметана
 - г. майонез
14. В сложных холодных блюдах паштеты при выпечке, образуящееся пространство между начинкой и тестом заполняют:
- а. сиропом
 - б. бульоном
 - в. *маслом
 - г. желе
15. Для фарширования яиц используют:
- а. котлетную массу
 - б. сырую рыбу
 - в. икру, сыр, грибы, семгу
 - г. тушеную капусту
16. Пикантные профитроли готовят из теста:
- а. заварного
 - б. песочного
 - в. бисквитного
 - г. слоеного
17. Волованы готовят из теста:
- а. бисквитного

- б. песочного
- в. слоёного
- г. заварного

18. По каким органолептическим показателям оценивают качество сложных холодных блюд:

- а. внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу
- б. запаху, внешнему виду, температуре
- в. по способу тепловой обработки, по форме нарезки, консистенции
- г. содержанию жира, калорийности, цвету, вкусу

19. Ингредиенты для приготовления желе рыбного:

- а. желатин, майонез, морковь
- б. бульон, молоко, агар-агар
- в. бульон, желатин, специи
- г. крахмал, сметана, специи

20. Срок реализации холодных закусок:

- а. 30 минут
- б. 48 часов
- в. 36 часов
- г. 2 часа

ФИО

Группа

Вариант №3

Выберите один правильный вариант ответа. Возможен только один вариант правильного ответа.

1. Хлеб для простых бутербродов нарезают ...

- а. Ломтиками толщиной 1 см.
- б. Ломтиками толщиной 2 см.
- в. Пластинами поперек батона толщиной 0,5 см.
- г. Ломтиками толщиной 2,5 см.

2. Копченую колбасу нарезают для бутербродов под углом

- а. 90°
- б. 30°
- в. 15°
- г. 45°

3. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?

- а. филе с кожей и костью
- б. чистое филе
- в. филе с кожей
- г. Целиком

4. Канапе относятся к бутербродам

- а. Открытым сложным
- б. Закусочным
- в. Закрытым
- г. все ответы верны

5. Масса бутербродов канапе составляет

- а. 15 ... 20 г.
- б. 50 ... 60 г.
- в. 30 ... 40 г.
- г. 100г

6. После механической кулинарной обработки свежие овощи ополаскивают холодной кипяченой водой для:

- а. охлаждения
 - б. обезвреживания
 - в. размягчения
 - г. все ответы верны
7. Салат из белокочанной капусты заправляют
- а. сметаной
 - б. заправкой
 - в. растительным маслом
 - г. майонезом
8. К холодным закускам из мяса (мясо, птица отварные) подают гарнир
- а. картофель, морковь, свежие помидоры, огурцы
 - б. зеленый горошек консервированный
 - в. соленые огурцы, квашенную капусту
 - г. салат, свежие помидоры, огурцы
9. Заправляют сметаной и соком лимона салат
- а. из белокочанной капусты
 - б. «Витаминный»
 - в. из свежих помидоров и огурцов
 - г. все ответы верны
10. Температура подачи салатов из свежих овощей составляет
- а. 10 – 14°C
 - б. 18 – 20°C
 - в. 25 – 30°C
 - г. 60 -65°C
11. Салат картофельный с кальмарами заправляют
- а. салатной заправкой
 - б. растительным маслом
 - в. майонезом
 - г. Сметаной
12. Для салата мясного картофель и овощи нарезают
- а. ломтиками
 - б. кубиками
 - в. дольками
 - г. соломкой.
13. Продукты: курица, картофель отварной, огурцы, капуста цветная отварная, помидоры, сельдерей, спаржа, салат, майонез, крабы входят в салат
- а. «Столичный»
 - б. мясной
 - в. с птицей
 - г. Винегрет
14. Тепловой обработке подвергают фаршированные овощи и подают как холодную закуску.
- а. помидоры
 - б. огурцы
 - в. кабачки
 - г. капусту
15. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?
- а. для улучшения вкуса
 - б. для сохранения витаминов и минеральных веществ
 - в. чтобы свекла не окрашивала другие овощи
 - г. повысить калорийность

16. При оформлении блюда «Рыба жареная под маринадом» жареную рыбу
- укладывают на маринад
 - заливают маринадом
 - маринад укладывают сбоку
 - подают отдельно
17. При подаче блюда «Рыба жареная под маринадом» украшают
- нашинкованным зеленым луком
 - рубленой зеленью
 - маслинами, оливками без косточек
 - Лимоном
18. Для приготовления холодных блюд сельдь соленую или маринованную разделяют
- на филе с кожей и костями
 - на филе с кожей
 - на чистое филе
 - все ответы верны
19. К блюду «Сельдь натуральная» подают
- картофель отварной горячий, бочоночками
 - картофельное пюре
 - картофель отварной холодный, нарезанный кружочками
 - картофель запечённый
20. Для варки мяса при приготовлении блюда «Мясо отварное холодное с гарниром» используют
- лопатку говядины
 - вырезку
 - покромку второй категории
 - корейку свинины

ФИО
Группа

Вариант №4

1. К гастрономическим товарам относят:
- мясо парное;
 - колбасы;
 - макаронные изделия;
 - крупы.
2. Чем отличаются сырокопченые колбасы от других видов колбас:
- большим содержанием влаги;
 - упругой консистенцией и большим содержанием влаги;
 - большим содержанием жира и стойкостью при хранении;
 - имеют под оболочкой слой шпика.
3. Не допускаются к приемке колбасы:
- правильной формы;
 - с чистой сухой поверхностью, без нарушения оболочки;
 - с рыхлым фаршем или слипами;
 - шпиком белого цвета.
4. Как называются отдельные части говяжьих, бараньих и свиных туш, обработанные посолом и прошедшие термическую обработку:
- мясные копчености;
 - вареные колбасы;
 - мясные хлеба;
 - сосиски, сардельки.

5. Мясные копчености должны иметь:
- а) чистую, сухую поверхность;
 - б) шпик желтого цвета;
 - в) влажную поверхность и рыхлую консистенцию;
 - г) допускается наличие бахромок по краям изделия и остатки щетины.
6. Рыба, подвергнутая посолу и медленному обезвоживанию при температуре 15-25°C в течение 15-30 суток называется:
- а) охлажденная рыба;
 - б) копченая рыба;
 - в) вяленая рыба;
 - г) сушеная рыба.
7. Как называются отдельные части высокоценных рыб, обработанные посолом, вялением или холодным копчением:
- а) рыбные пресервы;
 - б) рыбные консервы;
 - в) балычные изделия;
 - г) рыба копченая.
8. Дефект вяленой, сушеной, копченой рыбы – «рапа» :
- а) налет соли на поверхности рыбы;
 - б) запах сырой рыбы в результате недосола;
 - в) белый или зеленоватый налет на поверхности рыбы;
 - г) светлые непрокопченные пятна на поверхности продукта.
9. Какие сыры относят к группе сычужных сыров:
- а) кисломолочные сыры;
 - б) плавленые сыры;
 - в) мягкие сычужные сыры;
 - г) сыры рассольные.
10. Сортность сыра определяется органолептически по:
- а) 5 балльной системе;
 - б) 100 балльной системе;
 - в) 50 балльной системе;
 - г) 10 балльной системе.
11. К группе рассольных сыров относят:
- а) сыр «Швейцарский», «Советский»;
 - б) сыр «Пошехонский»;
 - в) сыр «Российский»;
 - г) сыры «Грузинский», брынза.
12. Какая маркировка должна быть на разделочных досках, используемых для приготовления салатов из вареных овощей:
- а) МС, МВ;
 - б) ОС, РГ;
 - в) ОВ, ОС, зелень;
 - г) РС.
13. Какие приспособления используют для приготовления канапе:
- а) формочки;
 - б) выемки;
 - в) креманки;
 - г) миксер.
14. Какой из перечисленных видов оборудования не устанавливается в холодном цехе:
- а) ледогенератор;
 - б) холодильный шкаф;

в) стол производственный;

г) пароконвектомат.

15. В какой посуде готовят жульены:

а) сковороды;

б) порционная сковорода;

в) кокотницы;

г) баранчики.

16. В каком цехе готовят горячие закуски:

А) холодном;

Б) горячем;

В) мучном;

Г) кондитерском.

17. Во всех взбивальных машинах имеется:

а) червячный редуктор;

б) планетарный механизм;

в) цепная передача;

г) ременная передача.

18. Главное правило по технике безопасности при работе на взбивальных машинах:

а) будь внимателен в работе;

б) не наклоняйся низко;

в) надежно закрепи бак и взбиватель;

г) Правильно одень спецодежду.

19. Что входит в «салат-коктейль»:

а) нарезанные продукты перемешанные, заправлены майонезом;

б) нарезанные продукты перемешанные, политы майонезом;

в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;

г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.

Ключи к тестам

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

3.1. Вопросы и задания для оценки освоения МДК 03.02

1. Технология приготовления блюда: "Салат из сырых овощей".
2. Технология приготовления блюда: "Ростбиф с гарниром".
3. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с сыром" (10 п.)
4. Технология приготовления блюда: "Салат зеленый"
5. Технология приготовления блюда: "Студень говяжий"
6. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с паштетом" (15 п.)
7. Технология приготовления блюда: "Салат из зеленого лука с яйцом"
8. Технология приготовления блюда: "Паштет из печени"
9. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с отварной рыбой" (20 п.)
10. Технология приготовления блюда: "Салат из редиса"
11. Технология приготовления блюда: "Рыба, жареная под маринадом"
12. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с килькой и яйцом" (25п.)
13. Технология приготовления блюда: Салат "Весна"
14. Технология приготовления блюда: "Морской гребешок под майонезом"
15. Рассчитать количество порций блюда "Ассорти рыбное на хлебе" (30 п.)
16. Технология приготовления блюда: "Салат из свежих огурцов"
17. Технология приготовления блюда: "Рыба заливная с гарниром"
18. Рассчитать количество порций блюда "Ассорти мясное на хлебе" (35п.)
19. Технология приготовления блюда: "Салат из свежих помидоров"
20. Технология приготовления блюда: "Рыба отварная с гарниром и хреном"
21. Рассчитать количество порций блюда "Закрытые бутерброды с сыром" (40 п.)
22. Технология приготовления блюда: "Салат из белокочанной капусты (1 сп.)"
23. Технология приготовления блюда: "Шпроты и сардины с лимоном"
24. Рассчитать количество порций блюда "Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром"(45 п.)
25. Технология приготовления блюда: "Салат из белокочанной капусты (2сп.)
26. Технология приготовления блюда: "Рыба соленая порциями"
27. Рассчитать количество порций блюда "Канapé с икрой"(50п.)
28. Технология приготовления блюда: "Винегрет овощной"
29. Технология приготовления блюда: "Килька с луком и маслом"
30. Рассчитать количество порций блюда "Рыба холодного Копчения" (55п.)
31. Технология приготовления блюда: "Салат из краснокочанной капусты"
32. Подготовка картофеля для холодных блюд
33. Рассчитать количество порций блюда "Рыба горячего копчения" (60п.)
34. Технология приготовления блюда: Салат "Витаминный"
35. Значение холодных блюд в питании человека
36. Рассчитать количество порций блюда "Салат зеленый"(65п.)
37. Технология приготовления блюда: "Салат из свеклы с сыром и чесноком"
38. Подготовка зелени для холодных блюд и закусок
39. Рассчитать количество порций блюда Салат из зеленых огурцов"(70п.)
40. Технология приготовления блюда: "Салат из курицы с сельдереем и яблоками"
41. Подготовка свеклы и моркови для холодных блюд и закусок
42. Рассчитать количество порций блюда "Салат из зеленого лука"(75п.)
43. Технология приготовления блюда: Салат "Летний"
44. Подготовка сельди для холодных блюд и закусок
45. Рассчитать количество порций блюда "Салат из свежих помидоров"(80п.)
46. Технология приготовления блюда: "Салат картофельный"

47. Подготовка мяса для холодных блюд и закусок
48. Рассчитать количество порций блюда: "Салат Весна"(85п.)
49. Технология приготовления блюда:"Салат по-домашнему"
50. Подготовку мясных продуктов для холодных блюд и закусок
51. Рассчитать количество порций блюда Салат из редиса"(95п.)
52. Технология приготовления блюда:"Салат мясной"
53. Подготовка сыра для холодных блюд и закусок
54. Рассчитать количество порций блюда "Салат Летний"(95п.)
55. Технология приготовления блюда:"Салат столичный"
56. Подготовка масла для холодных блюд и закусок
57. Рассчитать количество порций блюда "Салат картофельный"(25п.)
58. Технология приготовления блюда:"Салат рыбный"
59. Подготовка птицы для холодных блюд и закусок
60. Рассчитать количество порций блюда "Салат из овощей"(30п.)
61. Технология приготовления блюда:"Сельдь рубленая"
62. Разнообразие бутербродов
63. Рассчитать количество порций блюда "Салат из овощей с капустой"(10п.)
64. Технология приготовления блюда:"Салат коктейль с ветчиной и сыром"
65. Подготовка соленой рыбы для холодных блюд и закусок
66. Рассчитать количество порций блюда "Салат из белокочанной капусты"(95п.)
67. Технология приготовления блюда:"Салат коктейль из куриного филе и фруктов"
68. Характеристика и технология приготовления открытых бутербродов
69. Рассчитать количество порций блюда "Салат из квашеной капусты"(85п.)
70. Технология приготовления блюда:"Редька с маслом и сметаной"
71. Характеристика и технология приготовления закрытых бутербродов
72. Рассчитать количество порций блюда "Салат витаминный 1 вар"(75п.)
73. Технология приготовления блюда:"Салат Помидоры, фаршированные мясным салатом"
74. Характеристика и технология приготовления закусочных бутербродов (канапе).
75. Рассчитать количество порций блюда "Салат витаминный 2вар"(55п.)
76. Технология приготовления блюда:"Икра баклажанная"
77. Сроки хранения холодных блюд и закусок
78. Рассчитать количество порций блюда "Салат деликатесный"(45п.)
79. Технология приготовления блюда:"Икра грибная"
80. Технология приготовления блюда: "Горячая закуска из птицы (жюльен)"
81. Рассчитать количество порций блюда "Маринованная свекла"(45п.)
82. Технология приготовления блюда:"Грибы маринованные или соленые с луком"
83. Требования к качеству холодных блюд: "Салат, винегреты, бутерброды".
84. Рассчитать количество порций блюда "Редька с маслом"(15п.)
85. Технология приготовления блюда:"Яйцо под майонезом с гарниром"
86. Технология приготовления блюда:"Грибы в сметане"
87. Рассчитать количество порций блюда "Салат из редьки с овощами"(25п.)
88. Технология приготовления блюда:"Яйца, фаршированные сельдью"
89. Требования к качеству холодных блюд:"Студень, паштет"
90. Рассчитать количество порций блюда "Салат Рассолс"(45п.)

4.ТРЕБОВАНИЯ К АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Виды, объем и качество выполнения работ обучающимся во время практики, в соответствии с технологией ВПД.

№ п/п	Виды работ
1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
2	Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок разнообразного ассортимента
3	Приготовление, подготовка к реализации украшение, декора сложного и простого для холодных блюд и закусок из цитрусовых, косточковых, маслин, желе.
4	Приготовление, подготовка к реализации салатов простого и сложного приготовления. Приготовление салатов из сырых овощей: весенний, зеленый, из огурцов и редиса летний, греческий .
5	Приготовление, подготовка к реализации салатов простого и сложного приготовления. Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов: овощных, с рыбными, мясными, нерыбных продуктов моря с использованием различных технологий
6	Приготовление, подготовка к реализации салатов простого и сложного приготовления. Приготовление салатов из мяса и птицы: мясной и столичный, цезарь .
7	Приготовление, подготовка к реализации салатов простого и сложного приготовления. Приготовление салатов- коктейль из мясных продуктов
8	Приготовление, подготовка к реализации салатов простого и сложного приготовления: Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов: рыбный, салат-коктейль.
9	Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, канапе разнообразного ассортимента: бутербродов открытых с мясными. рыбными продуктами
10	Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, канапе разнообразного ассортимента: бутербродов закрытых с мясными. рыбными продуктами.
11	Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, канапе разнообразного ассортимента: канапе с мясными. рыбными продуктами.
12	Приготовление и подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов и яиц простого и сложного приготовления.
13	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента: : рыба под маринадом.
14	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента: щука фаршированная, рыбное заливное.
15	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента: селедка с гарниром, сельдь рубленая, креветки под соусом
16	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента: мясное заливное, язык заливной.
17	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней

	птицы, дичи разнообразного ассортимента: рулетики.
18	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента: фаршированный галантин, птица в ореховом соусе.

5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

5.1. Общие положения

Конечными результатами освоения профессионального модуля **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

являются знания и умения обучающегося, соответствующих профессиональным компетенциям:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК6. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

Оценивание результатов квалификационного экзамена по пятибалльной системе

Наименование оценки	Критерии оценки уровня освоения
---------------------	---------------------------------

Оценка «5»	Обучающийся уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда
Оценка «4»	Владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда
Оценка «3»	Ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью руководителя, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда
Оценка «2»	Обучающийся не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются

6. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основные 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 , Синицына 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 – ресурсы:

1. <http://eda.server.ru>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.vkusno.kg>
4. <http://www.millionmenu.ru/>