Приложение 31

к ООП СПО по профессии: **43.01.09 Повар, Кондитер**

**Департамент образования и науки Тюменской области**

**ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

 2021

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09.Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016года № 1569, зарегистрированного в Минюсте России от 22.12.2016 года № 44989; с учетом требований профессионального стандарта Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); примерной программы по профессии **43.01.09.Повар, кондитер,** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Автор-составитель:**

1. Дёмина Людмила Витальевна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

******

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  |  |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  |  |
|  |  |

.

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ** ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

* + 1. Перечень общих компетенций и личностных результатов:

|  |  |
| --- | --- |
| Код  | Наименование общих компетенций |
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,руководством, клиентами. |
| ОК 07.  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях |

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 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 разнообразного ассортимента |

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь 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
 |
| Уметь  | * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
* оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
* осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
* обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* своевременно оформлять заявку на склад ассортимент
* выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
 |
| Знать  | * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* организация работ на участке (в зоне) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
* правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
* правила утилизации отходов;
* виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
* правила оформления заявок на склад;
* виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов
 |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – **334** ч.

В том числе в форме практической подготовки 180 часов.

Из них: освоение МДК – **94** ч.

 в том числе самостоятельная работа обучающихся – **24** ч.

Практики:

 в том числе учебная  **72** ч.

 производственная – **108** ч.

 Промежуточная аттестация - **18** ч.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

**2.1. Структура профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Объем программы, час.** | **Объем программы, час**  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Занятия во взаимодействии с преподавателем, час** |  **Самостоятельная работа** |
| **Обучение по МДК, в час.** | **Практики** |
| **всего,****часов** | **Лабораторных и практических занятий** | **Курсовых работ (проектов)** | **учебная часов** | **производственная, часов** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| ПК 3.1-3.6ОК 1-10 | **МДК 03.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | **44** | **32** | 12 |  | **-** |  | **12** |
| ПК 3.1-3.6ОК 1-10 | **МДК 03.02** Процесс приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразногоассортимента | **74** | **62** | 44 | **-** | **12** |
| ПК 3.1-3.6ОК 1-10 | Учебная практика (по профилю специальности), часов | **72** |  | **72** | **-** |
| ПК 3.1-3.6ОК 1-10 | Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | **108** |  | **108** | **-** |
|  | Демонстрационный экзамен | **18** |  |  |  |
|  | Промежуточная аттестация | **18** |  |  |  |
|  | **Всего:** | **334** | **94** | 56 | - | **72** | **108** | **24** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента.**

| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | **Уровень освоения** | **Объем часов** | **ОК, ПК, ЛР** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** |  |
| **Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **44** |  |
| **МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента**  | **32/**12 |  |
| **Тема 1.1.****Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок** | **Содержание учебного материала** | **8** |  |
| 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании
 | 2 | 2 | ПК 3.1ОК 01-10 |
| 1. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов
 | 3 |
| 1. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации, и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях
 | 3 |
| **Тема 1.2.** **Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**  | **Содержание учебного материала** | **12** |  |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
 | 22 | 4 | ПК 3.1ОК 01-10;ЛР 4; ЛР5; ЛР6 |
| 1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
 | 2 |
| 1. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, подготовки к хранению на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ.
 | 2 |
|  8. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд | 2 |
| 9. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | 2 |
| **Тематика практических занятий**  | **4** |  |
| **Практическое занятие № 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | 3 | 2 | ПК 3.1ОК 01-10ЛР 4; ЛР5; ЛР6 |
| **Практическое занятие № 2.** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, по отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки | 3 | 2 |  |
| **Тематика лабораторных работ** | **8** |  |
| **Лабораторная работа № 1.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | 3 | 2 | ПК 3.1ОК 01-10ЛР 4; ЛР5; ЛР6 |
| **Лабораторная работа № 2.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, бутербродов, холодных блюд, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | 3 | 2 |
| **Лабораторная работа № 3.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, холодных закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | 3 | 2 |
| **Лабораторная работа № 4.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | 3 | 2 |
| **Самостоятельная работа по 1 разделу:** 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
 |  | 12 |  |
| **Всего по1 разделу:** |  | **32/**12 |  |
| **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента | **90** |  |
| **МДК.03.02.** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **49/*21*** |  |
| **Тема 2.1.** **Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок** | **Содержание учебного материала** | **2/*1*** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок  | 2 | 1 | ПК 3.2ЛР 4; ЛР5; ЛР6 |
| 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства | 2 |
| 3. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) | 2 |
| 4.Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. | 2 | 1 |
| 5. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок | 2 |
| 1. *Оригинальные соусы и заправки для салатов.*
 | *2* | *1* |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **2** |
| **Практическое занятие № 1.** Расчет количества сырья, выхода соусов разнообразного ассортимента | 2 |
| **Тема 2.2.****Приготовление,****подготовка к реализации****салатов разнообразного****ассортимента** | **Содержание учебного материала** | **1/*2*** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразногоассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов | 2 | 1 | ПК 3.3 ОК 01-07, 09, 10ЛР 4; ЛР5; ЛР6 |
| 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, правила подбора заправок | 2 |
| 3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания | 2 |
| *5.Креативность подачи салатов в современном стиле (фильм)* | *2* | 1 |
| *6.Новые технологии в оформлении салатов (букет, горка, фигурное)* | 2 | 1 |
| **Тематика лабораторных работ** | **8** |
| **Лабораторная работа № 2.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат | 4 |
| **Лабораторная работа № 3.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью,) | 4 |
| **Тема 2.3.** **Приготовление,****подготовка к реализации****бутербродов, холодных****закусок** | **Содержание учебного материала** | **4/*2*** |  |
| 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании | 2 | 1 | ПК 3.4 ОК 01-07, 09, 10ЛР 4; ЛР5; ЛР6 |
| 2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительныхингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости | 3 |
| 3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve | 2 |
| 4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 3 | 1 |
| 5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача | 2 | 1 |
| 6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд | 2 |
| 7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос | 2 | 1 |
| *8.Технологический процесс приготовления и оформления сложных бутербродов, роллов, фингерфуд, топас и холодных закусок.* | *2* | *1* |
| *9.Новые технологии в приготовлении холодных блюд и закусок* | *2* | *1* |
| **Тематика лабораторных работ** | **8/*6*** |
| **Лабораторная работа № 5.** Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 |
| **Лабораторная работа № 6.** Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 |
| ***Лабораторная работа № 7.*** *Приготовления и оформления сложных салатов, бутербродов, роллов, фингер-фудов, топас. Оценка качества готовой продукции.* | *6* |
| **Тема 2.4.****Приготовление,****подготовка к реализации****холодных блюд из рыбы, мяса, птицы** | **Содержание учебного материала** | **5/*5*** |  |
| 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок | 2 | 1 | ПК 3.5,3.6 ОК 01-07, 09, 10ЛР 4; ЛР5; ЛР6 |
| *2. Инновационные кулинарные технологии.* | *2* | *1* |
| *3.Низко температурные технологии – Sous Vide* | *2* | *1* |
| *4.Современные направления приготовления и оформления кулинарной продукции* | *2* | *1* |
| 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом | 3 | 1 |
| 7. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Правила сервировки стола, выбор посуды | 2 | 1 |
| 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) | 2 | 1 |
| 10. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос | 2 | 1 |
| *11. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы.* | *2* | *2* |
| **Тематика практических занятий**  | **4** |
| **Практическое занятие № 2.** Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд | 2 |
| **Практическое занятие № 3.** Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 2 |
| **Тематика лабораторных работ** | **15/*5*** |
| **Лабораторная работа № 8.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 |
| **Лабораторная работа № 9.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 3 |
| **Лабораторная работа № 10.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 |
| **Лабораторная работа № 11.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 |
| ***Лабораторная работа № 12*.** *Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы.* | *5* |
| ***Самостоятельная работа по 2 разделу:*** 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.3.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.4.Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.5.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 6.Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции | *20* |  |
| **Всего по 2 разделу:** | **90** |  |
| **Производственная практика (концентрированная)****Виды работ:**1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания | **108** | **ПК 3.1 -3.6** |
| **Учебная практика** **Виды работ:**1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.6. Сохранение температурного и временного режима подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок | **72** | **ПК 3.1 -3.6** |
| **Промежуточная аттестация** | **18** |  |
| **Демонстрационный экзамен** | **18** |  |
| **Всего:** | **334** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

**3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие лаборатории Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

* Весы настольные электронные
* Пароконвектомат
* Конвекционная печь
* Микроволновая печь
* Расстоечный шкаф
* Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека фритюрница
* Электродрель (жарочная поверхность)
* Плита wok
* Гриль саламандр
* Электроблинница
* Электромармиты
* Кофемашина с капучинатором
* Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)
* Ховали (оборудование для варки кофе на песке)
* Шкаф холодильный
* Шкаф морозильный
* Шкаф шоковой заморозки
* Льдогенератор
* Охлаждаемый прилавок-витрина
* Фризер
* Стол холодильный с охлаждаемой горкой
* Гранитор
* Тестораскаточная машина
* Планетарный миксер
* Диспансер для подогрева тарелок
* Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
* Мясорубка
* Слайсер
* Машина для вакуумной упаковки
* Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)
* Процессор кухонный
* Овощерезка
* Миксер для коктейлей
* Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания - 1 соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
* Кофемолка
* Лампа для карамели
* Аппарат для темперирования шоколада
* Стол с охлаждаемой поверхностью
* Стол с гранитной поверхностью
* Стол с деревянной поверхностью
* Сифон
* Газовая горелка (для карамелизации)
* Барная станция для порционирования соусов
* Набор инструментов для карвинга
* Овоскоп
* Нитраттестер
* Машина посудомоечная
	1. **Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

 **Основные источники:**

1. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва: КноРус, 2020. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07370-4. — URL: <https://book.ru/book/932177> — Текст: электронный.
2. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков. СПО: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: Русайнс, 2019. — 113 с. — ISBN 978-5-4365-3470-1. — URL: <https://book.ru/book/932996> — Текст: электронный.

**Дополнительные источники:**

1. Саенко, О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / Саенко О.Е., Данильченко С.А. — Москва: КноРус, 2018. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06222-7. — URL: <https://book.ru/book/924213> — Текст: электронный.
2. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-4778-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL:

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)**

**4.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).**

**Критерии оценивания компетенций:**

контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований .

| **Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля** | **Оцениваемые знания и умения, действия** | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел 1**. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1-3.6 | *Знания*- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала;- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;- правила утилизации отходов;- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;- способы и правила порционирования (комплектования);- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.- условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Письменное тестирование.Собеседование.Экзамен | Оценка результатов61% правильных ответовОценка процесса.Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями\* |
| *Умения*- выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты;- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов технологического оборудования. | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен.Виды работ на практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.Оценка результатов.Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение |
| *Действия*- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен.Виды работ на практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.Оценка результатов.Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.Экспертное наблюдение |
| **Раздел 2.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.2- 3.6 | *Знания*- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;- правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах; - правила составления заявки на склад; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;- температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;- ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ;- ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента на день принятия платежей;- правила торговли; - правила общения с потребителями;- базовый словарный запас на иностранном языке;- техника общения, ориентированная на потребителя;- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;- требования к личной гигиене персонала;- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;- правила утилизации отходов;- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Письменное тестирование.Собеседование.Экзамен | Оценка процесса.61%правильных ответов.Оценка результатов.Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями |
| *Умения*- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;- организовывать их хранение до момента использования;- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил;- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой;- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;- соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- определять степень готовности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- доводить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента до вкуса, до определенной консистенции;- владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- подбирать гарниры, соусы;- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи;- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;- выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил;- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;- рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- владеть профессиональной терминологией;- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;- выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен.Виды работ на практике | Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями.Оценка результатов.Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.Экспертное наблюдение |
| *Действия*- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;- приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен.Виды работ на практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.Оценка результатов.Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | *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;- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;- Методы работы в профессиональной и смежных сферах;- структура плана для решения задач;- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. | Письменное тестированиеСобеседованиеЭкзамен | Оценка процесса.61%правильных ответовОценка результатов Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. |
| *Умения*- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;- составить план действия, - определить необходимые ресурсы;- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;- реализовать составленный план;- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Лабораторная работа. Практическая работа.Экзамен.Виды работ на практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.Оценка результатов.  |
| *Действия*- распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;- проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;- определение этапов решения задачи;- определение потребности в информации;- осуществление эффективного поиска;- выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;- разработка детального плана действий;- оценка рисков на каждом шагу;- оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен.Виды работ на практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.Оценка результатов.Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | *Знания*- психология коллектива;- психология личности;- основы проектной деятельности | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен.Виды работ на практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.Оценка результатов.Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.Экспертное наблюдение |
| *Умения*- организовывать работу коллектива и команды;- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.Оценка результатов. |
| *Действия*- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;- планирование профессиональной деятельность | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен.Виды работ на практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.Оценка результатов. |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | *Знания*- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;- пути обеспечения ресурсосбережения | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен.Виды работ на практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.Оценка результатов. |
| *Умения*- соблюдать нормы экологической безопасности;- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.Оценка результатов. |
| *Действия*- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;- обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен.Виды работ на практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.Оценка результатов. |

***\**** Требования представлены в методических указаниях по практическим / лабораторным работам, в программах промежуточной и итоговой аттестации.

**Типовые контрольные задания для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос**  | **Кол-во** **операций** |
| **Задание № 1. Выберите правильный вариант ответа** |
| 1 | Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:а) бутерброды, салаты, заливные блюдаб) салаты, напитки, заливные блюдав) бутерброды, супы, салатыг) соусы, салаты, напитки | Р=1 |
| 2 | Холодные закуски подразделяются на:а) канапе, волованы, рулетыб) бутерброды, винегреты, заливныев) канапе, салаты, рулетыг) салаты, бутерброды, заливные. | Р=1 |
| 3 | Основой канапе служит:а) хлеб, багет, лавашб) мясо, капуста, хлебв) хлеб, багет, гренкиг) гренки, картофель, мясо | Р=1 |
| 4 | Каковы размеры канапе:а) 3 х 4 х 0.5б) 5 х 6 х 05в) 10 х 10 х 10г) 15 х 3 х 10 | Р=1 |
| 5 | Срок реализации канапе:а) 6 часовб) 12 часовв) 18 часовг) 30 минут | Р=1 |
| 6 | К сложным холодным закускам относятся:а) закуски их моллюсков, ассорти мясное или рыбноеб) мини запеканки, винегреты, терриныв) мини запеканки, закуски на шпажке, терриныг) ассорти мясное или рыбное, винегреты, мини закуски | Р=1 |
| 7 | Ингредиенты сложной холодной закуски «Матрёшки»:а) помидоры, печень, маслоб) яйцо, мясо жаренное, перец сладкийв) яйцо, перец сладкий, икра чернаяг) икра черная, рыба, печень | Р=1 |
| 8 | Ингредиенты сложной холодной закуски шампиньоны застольные:а) грибы, зелень, картофельб) грибы, капуста, морковьв) грибы, помидоры, сырг) грибы, картофель, сыр | Р=1 |
| 9 | Назовите варианты оформления сложных холодных закусок:а) карвинг из овощей, сахарная пудра, соусыб) паприка, соусы, икрав) икра, сахарная пудра, соусыг) соусы, карвинг из овощей, зелень | Р=1 |
| 10 | На основе майонеза с добавлением соленых огурцов готовят соус:а) татарскийб) польскийв) коктейльныйг) сухарный | Р=1 |
| 11 | Как называется сложный соус, который носит название местности во Франции:а) майонезб) кетчупв) вустерскийг) провансаль | Р=1 |
| 12 | Подберите сложный холодный соус к ростбифу холодному:а) соус винегретб) майонезв) вустерскийг) маринад овощной | Р=1 |
| 13 | Подберите сложный холодный соус к рыбе отварной холодной:а) майонезб) вустерскийв) соус винегретг) маринад овощной | Р=1 |
| 14 | Холодные блюда подают выходом:а) 25-80 гб) 100-120 гв) 150-250 гг) 250-400 г | Р=1 |
| 15 | Для приготовлении рыбы заливной рыбу:а) тушатб) жарятв) запекаютг) варят | Р=1 |
| 16 | Ингредиенты для приготовления желе рыбного:а) желатин, майонез, морковьб) бульон, молоко, агар-агарв) бульон, желатин, специиг) крахмал, сметана, специи | Р=1 |
| 17 | Чтобы заливное освободить от формы следует:а) нагретьб) охладитьв) опустить в кипяток на 3 секундыг) опустить в кипяток на 3 минуты | Р=1 |
| 18 | По каким органолептическим показателям оценивают качество сложных холодных блюд:а) внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусуб) запаху, внешнему виду, температурев) по способу тепловой обработки, по форме нарезки, консистенцииг) содержанию жира, калорийности, цвету, вкусу | Р=1 |
| 19 | Какие сложные холодные блюда не разрешено готовить в летний период года:а) маринованныеб) заливныев) паштетыг) фаршированные | Р=1 |
| 20 | Ингредиенты для приготовления сложной закуски ассорти:а) помидоры, баклажаны, кабачкиб) картофель ,баклажан, кабачкив) помидоры, капуста, морковьг) огурцы, лук, кабачки | Р=1 |
| 21 | Это является иногда заключительным этапом перед использованием холодной закуски, а так же предшествует тепловой обработке:а) обёртываниеб) запеканиев) маринованиег) фарширование | Р=1 |
| 22 | Этим закускам придаётся форма буханки хлеба. В разрезе они могут иметь форму треугольную, полукруглую и трапециевидную:а) рулеты (террины)б) карпаччов) паштетыг) муссы | Р=1 |
| 23 | Они могут употребляться как для украшения холодных блюд, так и для придания текстуры, вкуса и цвета:а) сырыб) зеленьв) фруктыг) цветы | Р=1 |
| 24 | При правильном подборе и профессиональном использовании оно придаёт сложным холодным блюдам и соусам восхитительный вкус:а) виноб) сахарв) сольг) уксус | Р=1 |
| 25 | Чтобы вкус вина при приготовлении сложных холодных блюд и соусов не был резким, его:а) разводятб) кипятятв) охлаждаютг) настаивают | Р=1 |
| 26 | Для приготовления этого холодного блюда используют головы и ноги животных:а) салатб) студеньв) заливноег) паштет | Р=1 |
| 27 | Чтобы приготовить сложное холодное блюдо паштет (патэ) используют оболочку из:а) шпикаб) капустыв) тестаг) синтетической пленки | Р=1 |
| 28 | В сложных холодных блюдах паштеты при выпечке, образующееся пространство между начинкой и тестом заполняют:а) сиропомб) бульономв) масломг) желе | Р=1 |
| 29 | Для фарширования яиц используют:а) котлетную массуб) сырую рыбув) икру, сыр, грибы, семгуг) тушеную капусту | Р=1 |
| 30 | Волованы готовят из теста:а) бисквитногоб) песочногов) слоёногог) заварного | Р=1 |
|  | **Перечислите:** |  |
| 31 | какие продукты используют для приготовления бутербродов?* а) с рыбными и мясными гастрономическими продуктами,
* б) кулинарными изделиями,
* в) сыром,
* г) творожной массой,
* д) повидлом, джемом,
* е) овощами,
* ж) фруктами,
* з) яйцами,
* и) масляными смесями и пастами,
* к) соусами.
 | Р=6 |
| 32 | какие продукты используют для фарша при приготовлении яиц фаршированных, используя рисунок? * а)икра красная
* б)икра черная
* в)паштет из печени
* г)сыр

Описание: M216 | Р=3 |
| 33 | продукты, входящие в состав блюда «Паштет из печени»;укажите форму паштета: а) лукб) морковь 1. в) печень

г) сливочное маслод) молоко или бульон е) яйцо ж)свеклаз) железои)говядина | Р= 6 |
| 34 | способы вымачивания саленной сельди | Р=3 |
|  | **Назовите:** |  |
| 35 | разновидности хлеба, используемые для приготовления бутербродов а) пшеничный б) ржаной хлеб в) суточной давности | Р=3 |
| 36 | какой вид заправки используют для винегрета? * а)на сливочном масле
* б)на растительном масле
* в)на облепиховом масле
 | Р=1 |
|  | **Установите соответствие:** |  |
| 37 | между цветом редиса и способами его обработки:  1) редис белый а) не очищают от кожицы 2) редис красный б) очищают от кожицы  | Р=2 |
| 38 | между видами овощей и временем хранения салатов из них:1. из сырых овощей а) 30мин
2. из варенных овощей б) 15мин
 | Р=2 |
| 39 | Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегретаа) оформить и украситьб) нарезать картофельв) очистить овощиг) нарезать лукд) посолитье) нарезать морковьж) перемешать овощиз) добавить маслои) нарезать огурцык) нарезать свеклул) повторно перемешать | Р= 11 |
| 40 | Укажите вид бутерброда, который называется многослойныйа)содержащий несколько ломтиков хлеба с разными видами продуктов;б)содержащий несколько видов продуктов на одном ломтике хлеба. | Р=1 |
| 41 | Заполните пропуски:Филе сельди нарезают под углом, кусочками шириной \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, в направлении от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ к голове. | Р=2 |
| **2** | **Практическое задание:** |  |
|  | 1. Укажите название сырья и рассчитайте его необходимое количество для приготовления 50 и 75 порций соуса майонез с зеленью. Выход 1 порции – 50г. Результаты занесите в таблицу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сырьё  | Масса на 1 порцию, г | Масса нетто кг, на число порций |
| брутто | нетто | 50 | 75 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  |  |  |

 | Р=10 |
| 1. Решите задачи:
2. Определить количество котлетного мяса, которое получится при разделке 203 кг говядины 2-й категории.
3. Определить массу готового изделия из 0,145кг условного продукта. Количество отходов при механической кулинарной обработке согласно Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий составляет 35%, а потери при тепловой обработке составили 20%.
 | Р=20 |