

Министерство образования и науки Мурманской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Мурманской области  
**«Оленегорский горнопромышленный колледж»**

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
по учебно-производственной работе  
\_\_\_\_\_ Е.А. Корзина  
\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

профессионального модуля	ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
--------------------------	---

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии/специальности СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация – разработчик: ГАПОУ МО «ОГПК»

**РАЗРАБОТЧИК (-И):**

преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК» Колесникова Н.П.

преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК» Манцеров В.А.

**ЭКСПЕРТ ОТ РАБОТОДАТЕЛЯ: Кузнецова Е.В., директор МАУ «КШП»**

## **КОМПЛЕКТ КОС РАССМОТРЕН**

на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Протокол № 01 от 29 сентября 2023 г.

Председатель: Иванова И.А.

Комплект КОС рекомендован к переутверждению на \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ учебный год

\_\_\_\_\_ с изменениями без изменений)

(лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе).

## **КОМПЛЕКТ КОС РАССМОТРЕН**

на заседании цикловой методической комиссии

\_\_\_\_\_ (наименование ЦМК)

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_  
подпись (инициалы, фамилия)

## СОДЕРЖАНИЕ

I.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	
1.1	Результаты освоения программы профессионального модуля подлежащие проверке	
1.2	Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю Приложение 1. 2.3.	
II.	Комплект контрольно-оценочных средств для проведения экзамена	
2.1	Задания для проведения квалификационного экзамена	
2.2.	Пакет экзаменатора при оценивании задания	
III.	Оценочная ведомость по ПМ	
IV.	Перечень используемых источников	
V.	Лист согласования	

## I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1. Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности ВД 3. 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.

1.1.Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.3 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1.Комплексная оценка результатов освоения профессионального модуля

Объекты оценивания	Показатели	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций 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. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	ПМ.3 Квалификационный экзамен МДК.3.1 экзамен МДК 3.2 Зачет, экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК 2Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации,	ПМ.3 Квалификационный экзамен МДК.3.1 экзамен МДК 3.2 Зачет, экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике

	<p>выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>ПМ.3 Квалификационный экзамен</p> <p>МДК.3.1 экзамен</p> <p>МДК 3.2 Зачет, экзамен</p> <p>Зачет по учебной практике</p> <p>Зачет по производственной практике</p>
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>ПМ.3 Квалификационный экзамен</p> <p>МДК.3.1 экзамен</p> <p>МДК 3.2 Зачет, экзамен</p> <p>Зачет по учебной практике</p> <p>Зачет по производственной практике</p>
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>ПМ.3 Квалификационный экзамен</p> <p>МДК.3.1 экзамен</p> <p>МДК 3.2 Зачет, экзамен</p> <p>Зачет по учебной практике</p> <p>Зачет по производственной практике</p>
ОК 6 Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<p>Понимание значимости своей профессии.</p> <p>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>ПМ.3 Квалификационный экзамен</p> <p>МДК.3.1 экзамен</p> <p>МДК 3.2 Зачет, экзамен</p> <p>Зачет по учебной практике</p> <p>Зачет по производственной практике</p>
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>ПМ.3 Квалификационный экзамен</p> <p>МДК.3.1 экзамен</p> <p>МДК 3.2 Зачет, экзамен</p> <p>Зачет по учебной практике</p> <p>Зачет по производственной практике</p>

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	ПМ.3 Квалификационный экзамен МДК.3.1 экзамен МДК 3.2 Зачет, экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	ПМ.3 Квалификационный экзамен МДК.3.1 экзамен МДК 3.2 Зачет, экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ПК 3.1. – ПК 3.6.	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение	ПМ.3 Квалификационный экзамен МДК.3.1 экзамен МДК 3.2 Зачет, экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике

	неиспользованных пищевых продуктов Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
--	--	--



## 1.2. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для составных элементов профессионального модуля по усмотрению образовательного учреждения может быть дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 2. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК.3.1.	<i>ЭКЗАМЕН</i>
МДК 3.2.	<i>ЗАЧЕТ, ЭКЗАМЕН</i>
УП	<i>ЗАЧЕТ</i>
ПП	<i>ЗАЧЕТ</i>
ПМ	<i>Экзамен (квалификационный)</i>

Приложение 1. Примерные задания для экзамена МДК 3.1.

Приложение 2. Примерные задания для зачета МДК 3.2.

Приложение 3. Примерные задания для экзамена МДК 3.2.

## **2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

### **2.1. Задания для проведения квалификационного экзамена**

#### ***ЗАДАНИЕ № 1***

**Текст задания:** Технология приготовления бутербродов

**Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

#### ***ЗАДАНИЕ № 2***

**Текст задания:** Технология приготовления салата сельдь под шубой

**Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке

#### ***ЗАДАНИЕ № 3***

**Текст задания:** Технология приготовления салата слоеного на 3 порции

**Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке

#### ***ЗАДАНИЕ № 4***

**Текст задания:** Технология приготовления закуски яйца фаршированные с гарниром

**Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке

#### ***ЗАДАНИЕ № 5***

**Текст задания:** Технология приготовления салата рыбного на 3 порции

**Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке

#### ***ЗАДАНИЕ № 6***

**Текст задания:** Технология приготовления салата цезаря на 3 порции

**Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке

### *ЗАДАНИЕ № 7*

**Текст задания:** Технология приготовления салата мясного на 3 порции

**Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке

### *ЗАДАНИЕ № 8*

**Текст задания:** Технология приготовления салата столичного на 3 порции

**Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке

### *ЗАДАНИЕ № 9*

**Текст задания:** Технология приготовления рыбы под маринадом

**Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке

### *ЗАДАНИЕ № 10*

**Текст задания:** Технология приготовления паштета печеночного на 3 порции

**Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке

### *ЗАДАНИЕ № 11*

**Текст задания:** Технология приготовления заливного из говядины на 3 порции

**Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке

### *ЗАДАНИЕ № 12*

**Текст задания:** Технология приготовления заливного из рыбы на 3 порции

**Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке

## 2.2.ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА ПРИ ОЦЕНИВАНИИ ЗАДАНИЯ

Таблица 3. Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание №1. (Текст задания)			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 3.1 –ПК 3.6.	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования.		
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов		
	Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
	Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов		
	Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Условия выполнения задания:			
<p>Время выполнения задания: 90 мин.</p> <p>Требования охраны труда: инструктаж перед экзаменом.</p> <p>Оборудование: выборочное для задания.</p> <p>Дополнительная литература для экзаменатора: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. – М.: Арий, ИКТЦ Лада. – 2009.</p> <p>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.</p>			

### 3.ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО

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

Таблица 4. Форма оценочной ведомости (заполняется на каждого обучающегося)

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ		
<p>_____,  <i>ФИО</i>            обучающийся(аяся) на _____ курсе по профессии / специальности СПО            _____  <i>код и наименование</i>            _____ подготовки (<i>только для СПО</i>)  <i>базовой или углубленной</i></p>		
<p>освоил(а) программу профессионального модуля _____            _____  <i>наименование профессионального модуля</i></p>		
<p>в объеме _____ час. с «___»._____.20__ г. по «___»._____.20__ г.            Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (<i>если предусмотрено учебным планом</i>).</p>		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практики)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
<p>Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы)  <i>(только для СПО, если предусмотрено учебным планом и не входит в состав экзамена квалификационного)</i>.            Тема «_____»            Оценка _____.</p>		
<b>Итоги экзамена (квалификационного)</b>		
Коды проверяемых (общих и профессиональных) компетенций	Освоен / не освоен)	
ОК1, ОК2, ОК... ПК...		
Дата _____._____.20____	Подписи членов экзаменационной комиссии	



## I.V. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября

2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
27. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия



из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

**(Электронные)**

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

***Дополнительные источники:***

1. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
2. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
3. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

**(электронные)**

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

## У.ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Дополнения и изменения к комплекту КОС на \_\_\_\_\_ учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на \_\_\_\_\_ учебный год по дисциплине \_\_\_\_\_

В комплект КОС внесены следующие изменения:

---

---

---

---

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании цикловой комиссии \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_).

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ПРимерные задания для экзамена МДК 3.1.

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чем состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
  2. Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?
  3. Расскажите о видах и технологии бутербродов.
  4. Каковы особенности приготовления сэндвичей?
  5. Как подготовить продукты и приготовить закусочные бутерброды, а также пасты для приготовления бутербродов?
  6. Каковы требования к качеству бутербродов, условия их хранения и реализации?
  7. В чем состоят особенности приготовления, порционирования, оформления и отпуска салатов?
  8. Опишите особенности приготовления, порционирования, оформления и отпуска винегретов.
  9. В чем заключаются требования к качеству салатов, условия их хранения и реализации?
  10. Дайте характеристику ассортимента холодных овощных блюд.
  11. Дайте характеристику ассортимента холодных блюд из грибов.
  12. Дайте характеристику ассортимента холодных блюд из рыбы.
  13. В чем заключаются требования к качеству холодных блюд из рыбы, условия их хранения и реализации?
  14. Дайте характеристику ассортимента холодных блюд из мяса.
  15. В чем заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?
  16. Каковы требования к качеству холодных блюд из мяса, условия их хранения и реализации?
  17. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заливных блюд?
  18. Расскажите о технологических особенностях приготовления бульона для студней.
  19. В чем заключаются требования к качеству заливных холодных блюд, условия их хранения и реализации?
  20. Расскажите о соусах и заправках, используемых для холодных блюд.
  21. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации механизма для нарезки вареных овощей МС18-160?
  22. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации механизма типа МС25-200 для перемешивания салатов и винегретов?
  23. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации хлебобрезательной машины МРХ-200?
  24. Опишите виды машин для нарезания гастрономических товаров, их устройство, принцип действия и правила эксплуатации.
  25. Опишите виды холодильного оборудования, назначение и принцип их действия.
  26. Опишите виды холодильных прилавков и витрин и правила эксплуатации холодильного оборудования.
  27. В чем состоит назначение холодного цеха?
  28. Какие особенности необходимо учитывать при организации холодного цеха?
  29. Опишите оборудование, посуду, инвентарь и приспособления, применяемые при приготовлении холодных закусок.
  30. Как организовать рабочее место для приготовления холодных закусок?
  31. Как организовать рабочее место для приготовления бутербродов?
  32. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
  33. В чем заключаются санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления холодных блюд?
  34. В чем заключаются санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей?
  35. В чем заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок?
- Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.**

1. К какой подгруппе сыров относят брынзу:
  - а) кисломолочные;
  - б) рассольные;
  - в) мягкие;

- г) твердые?
2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:  
а) молочный;  
б) сладковато-пряный;  
в) кисломолочный?
  3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:  
а) вкусовые добавки;  
б) эмульгаторы — молочные продукты;  
в) содержание жира 40...67 %?
  4. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется желтый налет (штафф):  
а) при хранении при температуре 10 °С в течение 80 дней;  
б) при хранении масла в темных помещениях при температуре -1 °С до 20 дней;  
в) при хранении масла при температуре -18 °С до 45 дней?
  5. Из каких рыб получают балычные изделия высокого качества:  
а) из сельдевых и камбаловых;  
б) осетровых и лососевых;  
в) окуневых, тресковых и скумбриевых?
  6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:  
а) при 10 °С;  
б) -18°С;  
в) 2°С?
  7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:  
а) кальмары, морской огурец;  
б) омары, лангусты, креветки;  
в) крабы, морской гребешок, осьминоги?
  8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:  
а) филе с кожей;  
б) филе с кожей и костями;  
в) порционный кусок (кругляш);  
г) рыбу в целом виде (мелкую) ?
  9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ-300А:  
а) частота вращения ножа;  
б) расстояние между опорным столиком и ножом;  
в) расстояние между загрузочным лотком и ножом?
  10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:  
а) для торможения движения ножа в процессе работы;  
б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;  
в) отключения машины после нарезания хлеба?

### Вариант 1

1. Определите, сколько требуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.
2. Определите, сколько требуется колбасы сырокопченой для получения 15 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход 1 порции 0,075 кг).
3. Определите, сколько требуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход 1 порции 0,075 кг) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

### Вариант 2

1. Определите, сколько потребуется сыра для получения 27 порций (выход 1 порции 0,075 кг) готового изделия, если используется сыр «Рокфор» или брынза, или сыр «Чеддер».
2. Рассчитайте выход корейки копченой в сыром виде без шкуры и костей при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,038 кг.  
Рассчитайте выход балычка морского окуня без кожи и с костями для приготовления 4 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,047 кг.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2.ПРИМЕРНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЗАЧЕТА МДК3.2.

Тема: «Холодные блюда и закуски»

1 уровень

Выберите правильный ответ	Балл
<b>1. Канаш – это бутерброд:</b>	<b>2</b>
а) открытый;	
б) закрытый;	
в) закусочный;	
г) сложный.	
<b>2. Салат-коктейль – это:</b>	<b>2</b>
а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;	
б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;	
в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;	
г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.	
<b>3. Мясо для салата мясного:</b>	<b>2</b>
а) отваривают, жарят;	
б) жарят, запекают;	
в) отваривают, запекают;	
г) припускают, жарят.	
<b>4. Салаты украшают:</b>	<b>2</b>
а) зеленью, морепродуктами;	
б) майонезом, овощами;	
в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;	
г) овощами, зеленью.	
<b>5. Нормы хлеба для закрытых бутербродов обычно:</b>	<b>2</b>
а) 20 г;	
б) 30-40 г;	
в) 50 г;	
г) 10 г.	
<b>6. На ржаном хлебе готовят бутерброды с продуктами:</b>	<b>2</b>
а) любыми;	
б) слабовыраженного вкуса;	
в) не жирными;	
г) жирными и продуктами с резко выраженным вкусом и запахом	
<b>7. Отпускают холодные блюда и закуски при температуре:</b>	<b>2</b>
а) 0-5° С;	
б) 6-9° С;	
в) 10-14° С;	
г) 15-18° С.	
<b>8. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:</b>	<b>2</b>
а) ухудшаются вкусовые качества;	
б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;	
в) ухудшается внешний вид блюда;	
г) ухудшается консистенция овощей.	
<b>9. Для салата «Летнего» отварной картофель нарезают:</b>	<b>2</b>
а) мелким кубиком;	
б) ломтиком;	
в) соломкой;	
г) брусочками.	
<b>10. Салат из квашеной капусты доводят до вкуса:</b>	<b>2</b>
а) соль, сахар, уксус;	
б) соль, сахар, перец;	
в) сахар, уксус, перец;	
г) соль, сахар.	

2 уровень

11. Определите состав салатов:

5

А. Салат мясной	Продукты	Б. Салат столичный
	1. Птица	
	2. Майонез	
	3. Яйца	
	4. Крабы	
	5. Говядина (свинина)	
	6. Огурцы	
	7. Салат	
	8. Картофель	
	9. Грибы	

12. Определите состав продуктов для приготовления винегрета:

8

- 1) яйца;
- 2) морковь;
- 3) капуста свежая;
- 4) капуста квашенная;
- 5) соленые огурцы;
- 6) чеснок;
- 7) свекла;
- 8) лук;
- 9) редис;
- 10) салатная заправка;
- 11) картофель

**13. Укажите последовательность операций приготовления салата из белокочанной капусты:**

**8**

- 1) капусту охлаждают;
- 2) отпуск;
- 3) добавляют растительное масло, сахар;
- 4) вливают уксус;
- 5) капусту тонко шинкуют;
- 6) добавляют соль;
- 7) перекладывают в широкую кастрюлю;
- 8) перемешивают;
- 9) нагревают при непрерывном помешивании

**14. Укажите основные требования, применяемые при приготовлении холодных блюд и закусок:**

**6**

- а) продукты должны быть охлажденными до  $+8 - +10^{\circ}\text{C}$ ;
- б) перемешивать продукты нужно продолжительное время;
- в) овощные наборы для салатов, винегретов, закусок готовят на один час реализации блюд и хранят в холодильнике;
- г) перемешивать продукты необходимо осторожно;
- д) продукты готовят из расчета на одни сутки;
- е) заправлять салаты необходимо за 1 час до отпуска;
- ж) соблюдать санитарные правила

**15. Соотнесите:**

**10**

<b>А. Сельдь, рубленая с гарниром</b>	<b>Продукты</b>	<b>Б. Сельдь с гарниром</b>
	1. Сельдь	
	2. Яйца свежие	
	3. Яйца вареные	
	4. Хлеб пшеничный	
	5. Молоко или вода	
	6. Лук репчатый	
	7. Яблоки	
	8. Масло растительное	
	9. Масло сливочное	
	10. Соль	
	11. Уксус	
	12. Сахар	
	13. Огурцы свежие	
	14. Помидоры свежие	
	15. Лук зеленый	
	16. Морковь	
	17. Картофель	

16. Соотнесите:

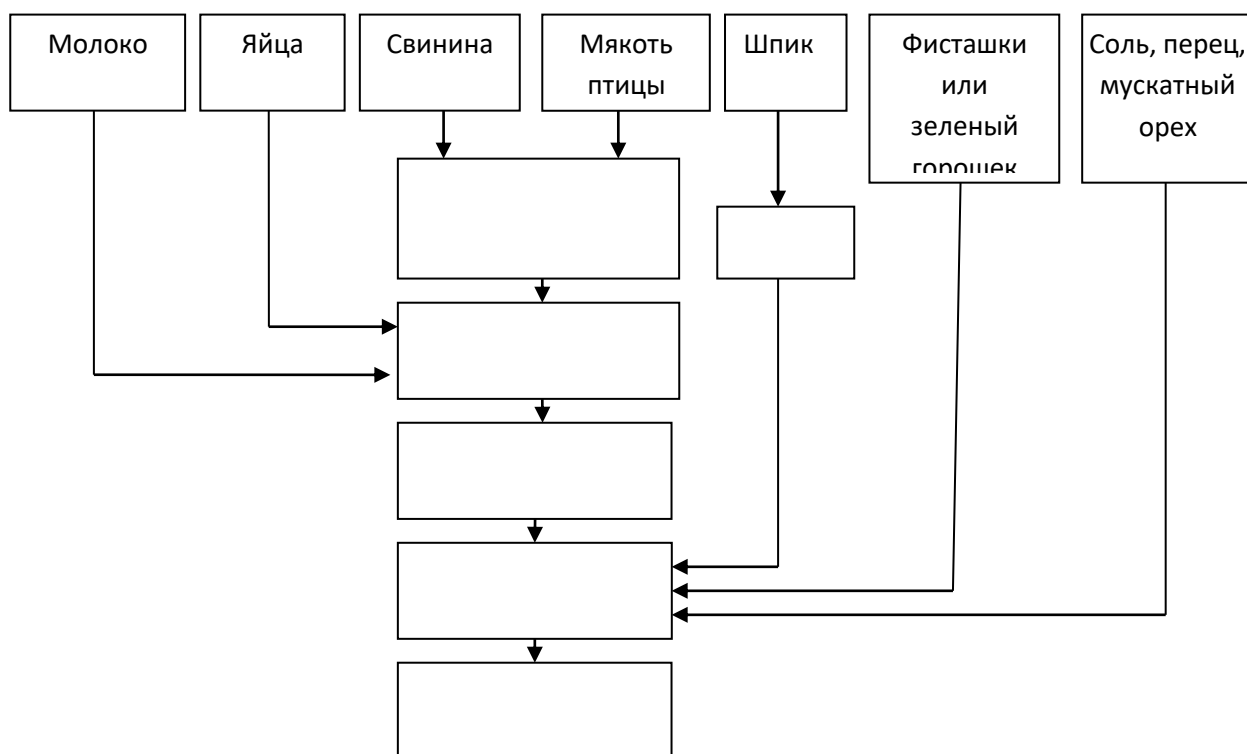
8

А. Салат «Летний»	Продукты	Б. Салат картофельный с огурцами
	1. Сметана	
	2. Картофель	
	3. Лук зеленый	
	4. Яйца	
	5. Помидоры свежие	
	6. Огурцы свежие	
	7. Огурцы соленые	
	8. Фасоль стручковая	
	9. Морковь вареная	

3 уровень

17. По набору продуктов составить технологическую схему изготовления фарша для блюда «Птица фаршированная (галантин)»:

10



18. Соотнесите:

10

Блюда	Требования к качеству
1) Винегрет	а) листья нарезаны поперек широкими лентами, цвет зеленый, консистенция плотная, эластичная, не допускаются пожелтевшие листья, грубые черешки; консистенция зеленого лука хрустящая; уложен горкой.
2) Сельдь натуральная	б) консистенция овощей мягкая, но не переваренная, хорошо зачищена, без остатков кожицы, без посторонних запахов и привкусов; уложен горкой. в) вкус слабо соленый, правильно разделана, без ржавчины и привкуса окисленного жира.



3) Салат зеленый	г) овощи свежие, не заветренные, хорошо вымыты и зачищены, без пожелтевших листьев салата и перьев зеленого лука. д) консистенция продуктов мягкая, нарезаны в тон основному продукту; вкус и цвет соответствует продуктам; уложен горкой.
4) Салат «Весна»	
5) Салат мясной	

19. Соотнесите:

5

А. Холодные блюда	Блюда	Б. Холодные закуски
	1. Икра осетровая	
	2. Жюльен из птицы	
	3. Рыба под маринадом	
	4. Салат мясной	
	5. Ассорти мясное с гарниром	
	6. Язык заливной	
	7. Ростбиф с гарниром	
	8. Сельдь с луком	
	9. Щука фаршированная	
	10. Салат фруктовый	

20. Определить массу брутто 40 порций крабов (консервы): масса 10 консервов по табл.17 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов» Сборника рецептур (с.546) -70 г процент отходов при холодной обработке крабов - 20% (отходы на сок и пергамент).

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2.ПРИМЕРНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА МДК3.2

№ билета	вопросы
БИЛЕТ № 1	1.Характеристика холодных блюд и закусок 2.Технология приготовления: Салат деликатесный
БИЛЕТ № 2	1.Овощи и зелень для приготовления холодных блюд и закусок 2. Технология приготовления: Салаты коктейли
БИЛЕТ № 3	1.Рыбные продукты для приготовления холодных блюд и закусок 2.Закуски из яиц: яйца под майонезом с гарниром
БИЛЕТ № 4	1. Мясные продукты для приготовления холодных блюд и закусок 2. Закуски из яиц: яйца фаршированные
БИЛЕТ № 5	1. Сыры и сливочное масло для приготовления холодных блюд и закусок 2. Технология приготовления: Фаршированные помидоры
БИЛЕТ № 6	1. Технология приготовления: Открытые бутерброды 2. Технология приготовления: Икра овощная
БИЛЕТ № 7	1. Технология приготовления: Сложные бутерброды 2. Технология приготовления: Закуска свекольная с орехами
БИЛЕТ № 8	1. Технология приготовления: Закрытые бутерброды 2. Технология приготовления: Острая закуска
БИЛЕТ № 9	1. Технология приготовления: Бутерброды закусочные (канапе) 2. Технология приготовления: Маринованная свекла
БИЛЕТ № 10	1. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок 2. Технология приготовления: Закуски из рыбных продуктов
БИЛЕТ № 11	1. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок 2. Технология приготовления: Закуски из соленой рыбы
БИЛЕТ № 12	1.Банкетные закуски - канапе 2. Технология приготовления: Сельдь рубленая.
БИЛЕТ № 13	1. Банкетные закуски: корзиночки или валованы 2. Технология приготовления: Рыба под маринадом
БИЛЕТ № 14	1. Технология приготовления: Салаты из зеленых овощей. 2. Технология приготовления: Заливные рыба и нерыбные морепродукты
БИЛЕТ № 15	1. Технология приготовления: Салаты из помидоров и огурцов 2. Технология приготовления: Закуски из нерыбных морепродуктов
БИЛЕТ № 16	1. Технология приготовления: Салаты из белокочанной и краснокочанной капусты 2. Технология приготовления: Холодные блюда из отварного и жареного мяса
БИЛЕТ № 17	1. Технология приготовления: Салат «Весна». 2. Технология приготовления: Холодные блюда из отварной птицы
БИЛЕТ № 18	1. Технология приготовления: Фруктовые салаты. 2. Технология приготовления: Заливные блюда из мяса
БИЛЕТ № 19	1. Технология приготовления: Салат витаминный. 2. Технология приготовления: Студни.
БИЛЕТ № 20	1.Характеристика салатов из вареных овощей 2. Технология приготовления: Сельдь с гарниром
БИЛЕТ № 21	1. Технология приготовления: Салат картофельный 2. Технология приготовления: Фаршированные куры (галантин)
БИЛЕТ № 22	1. Технология приготовления: Винегреты 2. Технология приготовления: Паштеты
БИЛЕТ № 23	1. Технология приготовления: Салат мясной 2. Технология приготовления: Рыба, запеченная в раковинах (кокиль).
БИЛЕТ № 24	1. Технология приготовления: Салат столичный 2. Технология приготовления: Грибы в сметане

БИЛЕТ № 25	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Технология приготовления: Салат рыбный</li><li>2. Технология приготовления: Жюльен из птицы или дичи</li></ol>
------------	---