

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА
распоряжением директора
от 30.08.2023г. № 111-р

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК 03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий граждан, видов и форм обслуживания.

Программа предназначена для реализации СПО
по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Мичуринское

2023 г.

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО и учетом особенных образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ письмо Минобрнауки России от 22 апреля 2015 г. № 06-443.

Рекомендована предметно - цикловой комиссией преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Мичуринский многопрофильный техникум».

Организация-разработчик:

ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»

Разработчик программы: преподаватель ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум» Федулова Н.И.

Рассмотрена на заседании ПЦК преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения дисциплин протокол №1 от 29.08.2023 г.

Согласована: заместитель директора по учебной работе _____ Г.А. Мухина

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы:

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Программа учебной дисциплины может быть использована в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих программы профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: МДК 03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий граждан, видов и форм обслуживания

входит в состав ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий граждан, видов и форм обслуживания

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения направлен на формирование следующих компетенций:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

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

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате изучения МДК 03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий граждан, видов и форм обслуживания

знать:

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;

уметь:

организацию и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i>	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей	ЛР 5

многонационального народа России.	
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 13
Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.	ЛР 14
Приобретение навыков общения и самоуправления.	ЛР 15
Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализация личности.	ЛР 16

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 17
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 18
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ЛР 19
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 20
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 21
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела с учетом специфики Ленинградской области	ЛР 23
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	ЛР 24
Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 25
Осознающий значимость здорового образа жизни и законопослушного поведения собственных и общественно-значимых целей	ЛР 26
Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 27
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере поварского и	ЛР 28

кондитерского дела	
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 29
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 30
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 31
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 32
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ЛР 33
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 34

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 70 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа;

промежуточная аттестация (экзамен) – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	70
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
Теоретическое обучение	64
Лабораторные и практические занятия	-
Курсовой проект	-
Консультации	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	—
Промежуточная аттестация (экзамен)	6
в том числе:	
индивидуальное проектное задание	—

2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины.

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы	Объем часов	Самос стоятел ьная работа	ЛР
1	2	3	4	5
Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции- холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Классификация холодной кулинарной продукции.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Качество кулинарной продукции	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Санитарные требования к приготовлению холодных блюд	Санитарные требования к технологии приготовления холодных блюд.	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления сложных холодных закусок.	2		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Организация и техническое оснащение работ по	Организация работы холодного цеха	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Техническое оснащение холодного цеха	2	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Характеристика рабочих мест поваров холодного цеха	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Организация хранения и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Приготовление и хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок.	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Холодные соусы, заправки, маринады. Заправки на растительном масле.	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Соусы на растительном масле	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Соусы на уксусе	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Масляные смеси. Желе.	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Оригинальные соусы и заправки.	2	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Промышленные соусы.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

	Авторский подход и технологии приготовления и использования соусов.	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Контроль качества и условия хранения холодных соусов.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	Классификация, ассортимент и пищевая ценность салатов.	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Способы приготовления салатов	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Общие правила подготовки продуктов для салатов	2	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Способы нарезки овощей	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Основные правила украшения салатов	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Салаты из сырых овощей и фруктов	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Салаты из вареных овощей. Винегреты.	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Салаты из мяса, с/х птицы, дичи и рыбы.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Неперемешиваемые салаты	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Салаты-коктейли	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Теплые салаты	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Канапе и мелкие банкетные закуски	Закусочные бутерброды канапе	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Закуска из яиц	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

	Блюда и закуски из овощей и грибов	2	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Закусочные рулеты	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Тартар закусочный	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Карпаччо	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Веррины	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Закусочные изделия из теста	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Блюда и закуски из сыра	2	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Блюда и закуски из измельченных масс	3		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Блюда и закуски из рыбы	Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из рыбы	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Рыбная гастрономия порциями	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Закуски из сельди	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Отварные блюда и закуски	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Фаршированные блюда и закуски	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Заливные блюда и закуски	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Блюда из мяса	Мясо и мясная гастрономия	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Отварные блюда и закуски	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Запеченные блюда и закуски	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Жареные блюда и закуски	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

	Фаршированные блюда и закуски	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Заливные блюда и закуски	2	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Блюда из домашней птицы, дичи	Блюда и закуски из мяса птицы и дичи	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Блюда и закуски из мяса кролика	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Качество холодных блюд	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Итоговая аттестация (Экзамен)		6		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы учебной дисциплины ОПД.04 Организация обслуживания предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- мультимедийное оборудование

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основная литература:

- 1.Т.А.Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,кулинарных изделий,закусок сложного ассортимента М:Академия,2018
- 2.Л.Л. Счесленок Организация обслуживания М: "Академия",2018
3. Т.А. Качурина: «Метрология и стандартизация»; М: Издательский центр «Академия», Москва - 2017
- 4.Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. Образования. – 6 –е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2016.
- 5.Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2015 г.
- 6.Шевченко В.В. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. – М.: ИНФРА-М, 2016г.
- 7.Шестакова Т.И Калькуляция и учет в общественном питании: Учебное пособие – Ростов-на-Дону, Феникс ОАО «Московские учебники», 2018г. – 143с.

Дополнительные источники:

- 1.Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. Учеб. для нач. проф. обр. – 4-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
- 2.Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиология, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. Образования / З. П. Матюхина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
- 3.Справочник руководителя общественного питания – М.: легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2018г.
- 4.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Сдобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.-К.: А.С.К., 2018г.
- 5.Справочник товароведа продовольственных товаров – М.: «Колос», 2017г.
- Фатыхов Д. Ф., Белехов А. Н. Охрана труда. Учеб. Пособие для нач. и сред. Проф. Образования. 4-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2018г.
- 6.Электронные ресурсы [http://www.complexdoc.ru/keyword/Нормативно-технические документы](http://www.complexdoc.ru/keyword/Нормативно-технические%20документы). ГОСТы, СНИПы, СанПиНы, нормы, правила и др.
- 7.Типовая инструкция по охране труда для кладовщика.
- 8.Правила охраны труда на предприятиях массового питания .
9. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания.
- 10.Санитарные правила работы предприятий общественного питания.
- 11.Интернет ресурсы:
www.legpromsme.ru
www.businesspravo.ru
www.ecobest.ru
www.sebusiness.ru
www.twinpx.com/file/149691/
belobshepit.ru/node/106
psbatishev.narod.ru
biblior.ru
sklad-zakonov.narod.ru
www.tehbez.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Промежуточная оценка знаний и умений проводится с использованием тестовых заданий, письменных контрольных работ и устного контроля самостоятельной работы обучающихся.

Итоговая оценка знаний обучающихся проводится в форме экзамена

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;	Знание: видов и форм обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;	Текущий контроль: тестирование; устный и письменный опрос; доклад; сообщение; домашние наблюдения, исследования; лабораторные работы; решение задач; работа в Интернете; самостоятельная работа.

Приложение к рабочей программе
МДК 03.01 Организация и
ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий граждан, видов и форм
обслуживания.

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Ленинградской области
«Мичуринский многопрофильный техникум»

«Утверждаю»

Директор техникума: _____ В.Э.Кирильчук

Фонд оценочных средств

МДК 03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
граждан, видов и форм обслуживания.

Программа предназначена для реализации СПО
по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

пос. Мичуринское

2023

Паспорт

фонда оценочных средств

МДК 03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий граждан, видов и форм обслуживания.

№	Контролируемые разделы, темы, модули	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
			Количество заданий	Другие оценочные средства	
				Вид	Количество
1	Зачет	ОК 01. - ОК 11 ПК 1.1- 6.5	2 варианта по 50 вопросов	-	-

Критерии оценки экзаменационной работы по предмету МДК.03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания

Оценка «5» ставится, если допущена 1-4 ошибки;

Оценка «4» ставится, если допущено 5-10 ошибки;

Оценка «3» ставится, если допущено 11-20 ошибок.

Экзаменационные материалы

итоговой аттестации

Предмет МДК.03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания

Вариант 1

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0.5 см — 0,7 см, называются:

- а) валованы;
- б) канапе;
- в) таралетки;
- г) все ответы верны.

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

- в) лёгкая закуска;
 - г) салат.
11. Масса валована после выпекания должна составлять:
- а) 5 гр.;
 - б) 10 гр.;
 - в) 15 гр.;
 - г) 20 гр.
12. С чем наиболее совместим сыр?
- а) с зерновыми и бобовыми культурами
 - б) с молоком и яйцами
 - в) с мёдом
 - г) все ответы верны
13. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:
- а) паштет;
 - б) террин;
 - в) бутерброд;
 - г) галантин.
14. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:
- а) паштет;
 - б) террин;
 - в) бутерброд;
 - г) галантин.
15. Ланспик - это:
- а) мясной концентрированный бульон;
 - б) рыбный концентрированный бульон;
 - в) рыбный бульон с желатином;
 - г) мясной бульон с желатином.
16. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется
- а) брез;
 - б) фритюр;
 - в) фюме;
 - г) масляная смесь.
17. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:
- а) годиво;
 - б) гратен;
 - в) галантин;
 - г) крутон
18. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:
- а) веник;
 - б) венок;
 - в) стог;
 - г) букет.
19. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:
- а) желатин;
 - б) крахмал;

- в) пектин;
 - г) сливки.
20. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:
- а) 8 часов;
 - б) 10 часов;
 - в) 12 часов;
 - г) 14 часов.
21. Срок хранения паштетов составляет:
- а) 20 часов;
 - б) 24 часа;
 - в) 26 часов;
 - г) 28 часов.
22. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:
- а) 20 минут;
 - б) 30 минут;
 - в) 40 минут;
 - г) 60 минут.
23. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:
- а) 12 часов;
 - б) 24 часов;
 - в) 36 часов;
 - г) 48 часов.
24. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:
- а) 8-10°C;
 - б) 10-12°C;
 - в) 12-14°C ;
 - г) 14-16°C.
25. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
- а) сезона;
 - б) типа предприятия;
 - в) наличия сырья на складе;
 - г) все ответы верны.
26. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
- а) разрушается;
 - б) улетучивается с паром;
 - в) переходит в глютин;
 - г) все ответы верны.
27. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
 - б) сметана, бульон и растительное масло;
 - в) сливки, сметана и уксус;
 - г) растительное масло и уксус.
28. Какие соусы относятся к холодным:
- а) заправки, маринады и сливки;
 - б) майонез, маринады и заправки;
 - в) красный, майонез и молочный;
 - г) белый, сметанный и молочный?
29. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:
- а) до 2 часов;
 - б) 4 часа;

- в) 1 час;
 - г) 30 минут.
30. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
- а) вкусовые добавки;
 - б) эмульгаторы – молочные продукты;
 - в) содержание жира;
 - г) содержание яиц
31. С какой температурой подают тёплый салат?
- а) не ниже 15°C
 - б) не ниже 35°C
 - в) не ниже 10°C
 - г) не ниже 8°C
32. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
- а) растительное масло;
 - б) уксус столовый;
 - в) сливочное масло;
 - г) уксус бальзамический.
33. Что собой представляют масляные смеси:
- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
 - б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
 - в) смесь растительного масла с уксусом;
 - г) смесь сливочного и растительного масел?
34. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:
- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
 - б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
 - в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
 - г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.
35. Что является основой соусов без муки:
- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
 - б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
 - в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
 - г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус
36. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:
- а) 20-35%;
 - б) 45-65%;
 - в) 25-67%;
 - г) 65-67%?
37. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:
- а) 80°C;
 - б) 85°C;
 - в) 90°C;
 - г) 95°C
38. К каким закускам подают горчичную заправку:
- а) к закускам из овощей;
 - б) к закускам из сельди;
 - в) к закускам из языка;

г) к рыбным закускам?

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

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

40.Какие виды муссов вы знаете (выберете несколько вариантов ответов)?

а) мусс из свежего огурца;

б)мусс из грибов;

в)мусс из ветчины и сыра ;

г) все ответы веры.

41.Лецитин-это?

а)соус

б)мусс

в)натуральный эмульгатор

г)масляная смесь

42.Канapé-это бутерброд?

а)открытый

б)закрытый

в)закусочный

г)сложный

43.Сочетание продуктов для верриннов:

а)куриное филе-консервированный ананас-болгарский перец-консервированная кукуруза-зеленое яблоко.

б)консервированная кукуруза-куриное филе-балгарский перец.

в)куриное филе-болгарский перец-зеленое яблоко-тертый сыр.

г) куриное филе-яблоко-тертый сыр

44.Основное назначение тепловой обработки продуктов:

а) придать приятные вкусовые качества;

б) повысить усвояемость;

в) сохранить витамины;

г) разрушить минеральные вещества.

45. К гастрономическим продуктам относятся:

- а) колбасная, мясная кулинария, копчености, консервы, молочные продукты;
- б) деликатесные продукты из мяса и рыбы
- в) блюда
- г) кондитерские изделия

46.это более или менее острое и соленое кушанье, которое возбуждающе действует на аппетит.

- а)бутерброды
- б)винегреты
- в)закуски
- г) все ответы верны

47. Основными признаками классификации кулинарной продукции являются:

- а) Вид используемого сырья, способ тепловой кулинарной обработки
- б) Характер потребления, назначение, термическое состояние
- в) Консистенция
- г) Все выше перечисленное

48. Поставьте в нужном порядке стадии производства продукции:

- а) подготовка блюд к реализации - обработка сырья- приготовление блюд
- б) обработка сырья - подготовка блюд к реализации- приготовление блюд
- в) обработка сырья - приготовление блюд- подготовка блюд к реализации
- г) обработка сырья- подготовка блюд к реализации

49. Какую температуру должны иметь холодные блюда при реализации?

- а) 12 градусов
- б) 7-10 градусов
- в) не выше 7 градусов
- г) 8-12 градусов

50. С чем можно приготовить винегрет:

(может быть выбрано несколько вариантов ответов)

- а) с грибами
- б) с рыбой горячего копчения и морепродуктами

в) с сельдью

г) с икрой

Экзаменационные материалы

итоговой аттестации

Предмет МДК.03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания

Вариант 2

1. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:

- а) температурой подачи;
- б) оформлением;
- в) ингредиентами;
- г) весом.

2. Масса валована после выпекания должна составлять:

- а) 5 гр.;
- б) 10 гр.;
- в) 15 гр.;
- г) 20 гр.

3. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:

- а) канапе;
- б) пита;
- в) бутерброд;
- г) гренка.

4. Снэки в переводе с английского обозначают:

- а) холодная закуска;
- б) горячая закуска;
- в) лёгкая закуска;
- г) салат.

5. С чем можно приготовить винегрет:

(может быть выбрано несколько вариантов ответов)

- а) с грибами;
- б) с рыбой горячего копчения и морепродуктами;
- в) с сельдью;

г) с икрой.

6. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:

- а) валованы;
- б) канапе;
- в) таралетки;
- г) все ответы верны.

7. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:

- а) гренки;
- б) пита;
- в) хот-дог;
- г) крутон.

8. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками — как сладкими, так и несладкими, называются:

- а) валованы;
- б) канапе;
- в) таралетки;
- г) все ответы верны.

9. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:

- а) холодные закуски;
- б) горячие закуски;
- в) бутерброды;
- г) салаты.

10. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:

- а) гренки;
- б) пита;
- в) хот-дог;
- г) крутон.

11. С чем наиболее совместим сыр?

- а) с зерновыми и бобовыми культурами;
- б) с молоком и яйцами;
- в) с мёдом;
- г) все ответы верны.

12. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:

- а) веник;
- б) венок;
- в) стог;
- г) букет.

13. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бутерброд;
- г) галантин.

14. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:

- а) валованы;
- б) канапе;
- в) тарталетки;
- г) все ответы верны.

15. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется

- а) брез;
- б) фритюр;
- в) фюме;
- г) масляная смесь.

16. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:

- а) паштет;
- б) гратен;
- в) галантин;
- г) крутон

17. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бутерброд;
- г) галантин.

18. Ланспик - это:

- а) мясной концентрированный бульон;
- б) рыбный концентрированный бульон;
- в) рыбный бульон с желатином;
- г) мясной бульон с желатином.

19. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

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

20. Канапе-это бутерброд?

- а) открытый;
- б) закрытый;
- в) закусочный;
- г) сложный.

21. Какую температуру должны иметь холодные блюда при реализации?

- а) 12 градусов ;
- б) 7-10 градусов;

- в) не выше 7 градусов;
- г) 8-12 градусов.

22. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

- а) желатин;
- б) крахмал;
- в) пектин;
- г) сливки.

23. Срок хранения паштетов составляет:

- а) 20 часов;
- б) 24 часа;
- в) 26 часов;
- г) 28 часов.

24. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:

- а) 12 часов;
- б) 24 часов;
- в) 36 часов;
- г) 48 часов.

25. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

- а) 8-10°C;
- б) 10-12°C;
- в) 12-14°C ;
- г) 14-16°C.

26. Какие виды муссов вы знаете (выберете несколько вариантов ответов):

а) мусс из свежего огурца;

б) мусс из грибов;

в) мусс из ветчины и сыра;

г) все ответы веры.

27. К гастрономическим продуктам относятся:

а) колбасная, мясная кулинария, копчености, консервы, молочные продукты;

б) деликатесные продукты из мяса и рыбы;

в) блюда из рыбы;

г) кондитерские изделия.

28. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:

- а) 8 часов;
- б) 10 часов;
- в) 12 часов;
- г) 14 часов.

29. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

- а) сезона;

- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе;
- г) все ответы верны.

30. Поставьте в нужном порядке стадии производства продукции:

- а) подготовка блюд к реализации - обработка сырья- приготовление блюд;
- б) обработка сырья - подготовка блюд к реализации- приготовление блюд;
- в) обработка сырья - приготовление блюд- подготовка блюд к реализации ;
- г) обработка сырья- подготовка блюд к реализации.

31. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

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

32. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:

- а) 20 минут;
- б) 30 минут;
- в) 40 минут;
- г) 60 минут.

33. Какие соусы относятся к холодным:

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

34. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

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

35.С какой температурой подают тёплый салат?

- а) не ниже 15°C;
- б) не ниже 35°C;
- в) не ниже 10°C;
- г) не ниже 8°C.

36. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

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

37. Что собой представляют масляные смеси:

- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
 - б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
 - в) смесь растительного масла с уксусом;
 - г) смесь сливочного и растительного масел?
38. Что является основой соусов без муки:
- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
 - б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
 - в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
 - г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус.
39. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:
- а) 20-35%;
 - б) 45-65%;
 - в) 25-67%;
 - г) 65-67%.
40. Основными признаками классификации кулинарной продукции являются:
- а) вид используемого сырья, способ тепловой кулинарной обработки;
 - б) характер потребления, назначение, термическое состояние;
 - в) консистенция ;
 - г) все выше перечисленное.
41. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:
- а) 80°C;
 - б) 85°C;
 - в) 90°C;
 - г) 95°C.
42. К каким закускам подают горчичную заправку:
- а) к закускам из овощей;
 - б) к закускам из сельди;
 - в) к закускам из языка;
 - г) к рыбным закускам.
43. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:
- а) до 2 часов;
 - б) 4 часа;
 - в) 1 час;
 - г) 30 минут.
44. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:
- а) соус «Голландский» с горчицей;
 - б) соус «Голландский» с уксусом;
 - в) соус «Голландский» с каперсами;
 - г) соус «Голландский» со сливками.
45. Лецитин-это?
- а) соус;
 - б) мусс;

в)натуральный эмульгатор;

г)масляная смесь.

46.Сочетание продуктов для верриннов:

а)куриное филе-консервированный ананас-болгарский перец-консервированная кукурузу-зеленое яблоко;

б)консервированная кукуруза-куриное филе-балгарский перец;

в)куриное филе-болгарский перец-зеленое яблоко-тертый сыр;

г) куриное филе-яблоко-тертый сыр.

47.Основное назначение тепловой обработки продуктов:

а) придать приятные вкусовые качества;

б) повысить усвояемость;

в) сохранить витамины;

г) разрушить минеральные вещества.

48.Карпаччо заправляется смесью из?

а) оливкового масла с лимонным соком или уксусом;

б) подсолнечного масла с уксусом;

в) кунжутного масла с лимонным соком;

г)подсолнечным маслом.

49.это более или менее острое и соленое кушанье, которое возбуждающе действует на аппетит.

а)бутерброды;

б)винегреты ;

в)закуски;

г) все ответы верны.

50.Галантин- это:

а)особый вид рулета,представляющий собой неповрежденную куриную или рыбью кожу, набитую сложным фаршем из мяса, рыбы или курицы с различными наполнителями;

б) мясное, рыбное, овощное, грибное блюдо прямоугольной формы;

в) закусочное изделие из теста;

г)тонко нарезанные кусочки сырого мяса, приправленные смесью оливкового масла и натурального 6% уксуса.

Ключ к варианту 1

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
а																									
б																									
в																									
г																									
	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
а																									
б																									
в																									
г																									

Ключ к варианту 2

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
а																									
б																									
в																									
г																									
	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
а																									
б																									
в																									
г																									