

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

УТВЕРЖДЕНА

распоряжением директора
от 30.08.2023г. № 111-р

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

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.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

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 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента входит в состав ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

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 ОПД.04 Организация 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 (дескрипторы)	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 личностно 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 многонационального народа России.	ЛР 5
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	ЛР 7

ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
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	ЛР 18

ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	
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 кондитерского дела	ЛР 28
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 29
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от	ЛР 30

17.12.2020 N 747)	
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 92 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 77 часов;

промежуточная аттестация - дифференцированный зачет.

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)	92
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	77
в том числе:	
Теоретическое обучение	77
Лабораторные и практические занятия	-
Курсовой проект	-
Консультации	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	15
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	-
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
Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок	Виды, пищевая ценность и качество сырья.	2		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Товарно-технологическая характеристика плодовоовощных товаров	3		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Товарно - технологическая характеристика рыбы, нерыбных объектов водного промысла и рыбных товаров.	2		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Товарно- технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров	2		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Товарно- технологическая характеристика молока и продукции его переработки	2	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Товарно-технологическая характеристика пищевых жиров	2		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Подготовка сырья и изделий к	3		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

	производству холодных блюд и закусок.			
	Условия хранения сырья и продуктов.	2	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Температурный режим порционирования и условия хранения холодных блюд и закусок.	2	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Правила подачи холодных блюд и закусок	3		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Значение и классификация холодных блюд и закусок	2	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Инновационные технологии процессов приготовления и подготовки к реализации готовой продукции	2		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Бутерброды	3	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Гастрономические товары	2		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Общие правила приготовления, требования к качеству и подача салатов и винегретов	2		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Салаты их сырых овощей	2	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Салаты из вареных овощей и винегреты	2		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Салаты из рыбы и морепродуктов	2	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

	Салаты из мяса и птицы	2	1	
	Салаты-коктейли	2		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Закусочные салаты	2	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Десертные салаты	2		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок	2	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Закуски из овощей и грибов	2		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Закуски из яиц.	2		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Холодные блюда и закуски из рыбы	2		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Холодные блюда и закуски из мяса и мясных гастрономических продуктов.	2	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства.	2	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Канapé, корзиночки, волованы с различными наполнителями	2	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Салаты сложного приготовления	2	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Холодные закуски из рыбы и мяса сложного приготовления	2		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

	Фаршированные и заливные блюда из рыбы	2	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Отварные и заливные холодные блюда из нерыбного водного сырья сложного приготовления	2		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Холодные блюда из мяса, птицы и субпродуктов сложного приготовления	2		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Требования к качеству холодных блюд и закусок сложного приготовления.	3		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Итоговая аттестация Дифференцированный зачет		2		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.А.Т.Васюкова Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции М: "Кнорус",2020
2. Т.А. Качурина: «Метрология и стандартизация»; М: Издательский центр «Академия», Москва - 2017
- 3.Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. Образования. – 6 –е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2016.
- 4.Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие – М.: «Дашков и К», 2017г. – 319с.
- 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 товароведов продовольственных товаров – М.: «Колос», 2017г.
6. Фатыхов Д. Ф., Белехов А. Н. Охрана труда. Учеб. Пособие для нач. и сред. Проф. Образования. 4-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2018г.
7. 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.
8. Типовая инструкция по охране труда для кладовщика.
9. Правила охраны труда на предприятиях массового питания .
10. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания.
11. Санитарные правила работы предприятий общественного питания.
12. 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 горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.	Знание: видов и форм обслуживания, правил сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; Видов и форм обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; видов и форм обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.	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 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

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

«Утверждаю»

Директор техникума: _____ В.Э.Кирильчук

Фонд оценочных средств

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Программа предназначена для реализации СПО
по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

пос. Мичуринское

2023

Паспорт

фонда оценочных средств

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

№	Контролируемые разделы, темы, модули	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
			Количество заданий	Другие оценочные средства	
				Вид	Количество
1	Дифференцированный зачет	ОК 01. - ОК 11 ПК 3.1-3.7	54 вопроса	тесты	3 варианта по 15 вопросов

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету:

1. Требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства
3. Методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства
4. Современные методы приготовления, рецептуры, салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза
5. Кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза
6. Современные методы приготовления, рецептуры, холодных соусов сложного ассортимента с использованием текстур молекулярной кухни
7. Кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента с использованием текстур молекулярной кухни
8. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
9. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос
10. Классификация, ассортимент салатов сложного ассортимента
11. Требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента
12. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей
13. Рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей
14. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов

15. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов
16. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.
17. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Условия и сроки хранения.
18. Классификация, ассортимент, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента
19. Требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента
20. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента
21. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента из рыбных и мясных продуктов
22. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента из овощей, фруктов и ягод, с использованием техник молекулярной кухни
23. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей
24. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Условия и сроки хранения.
25. Виды нарезки и формовки овощей и фруктов.
26. Способы минимизации отходов при нарезке и формовке овощей и фруктов сложной формы.
27. Классификация, ассортимент, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
28. Требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
29. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
30. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
31. Современные методы приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента: рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками).
32. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента: рулетики из рыбы
33. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд нерыбного водного сырья сложного ассортимента: заливные крабы, креветки, гребешки
34. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с

- использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов
35. Варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении
 36. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача
 37. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос
 38. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
 39. Классификация, ассортимент, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
 40. Требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
 41. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
 42. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам
 43. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
 44. Современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента: баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса
 45. Варианты холодных блюд из сложного ассортимента мяса, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении
 46. Современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
 47. Современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента: галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы.
 48. Современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов
 49. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
 50. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.
 51. Контроль хранения и расхода продуктов холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи

52. Характеристика камеры шоковой заморозки

53. Характеристика холодильного оборудования

54. Характеристика слайсера

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. Горячие бутерброды носят название:

а) гренки;

б) пита;

в) хот-дог;

г) крутон.

8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:

а) гренки;

б) пита;

в) хот-дог;

г) крутон.

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

а) гренки;

б) пита;

в) хот-дог;

г) крутон.

10. Снэки в переводе с английского обозначают:

а) холодная закуска;

б) горячая закуска;

в) лёгкая закуска;

г) салат.

11. Масса валована после выпекания должна составлять:

а) 5 гр.;

б) 10 гр.;

в) 15 гр.;

г) 20 гр.

12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:

а) ромба;

б) квадрата;

в) круга;

г) треугольника.

13. Какое название носит филе из кур фаршированное:

а) муаль;

б) галантин;

в) фромаж;

г) шофруа.

14.Сыр из дичи носит название:

а) муаль;

б) галантин;

в) фромаж;

г) шофруа.

15.Как называется курица фаршированная

а) муаль;

б) галантин;

в) фромаж;

г) шофруа?

Тема «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы»

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

а) паштет;

б) террин;

в) бетерброд;

г) галантин.

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

а) паштет;

б) террин;

в) бетерброд;

г) галантин.

3. Ланспик - это:

а) мясной концентрированный бульон;

б) рыбный концентрированный бульон;

в) рыбный бульон с желатином;

г) мясной бульон с желатином.

4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:

а) бланкет;

б) демиглас;

- в) корнет;
- г) масседуан.

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

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

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

- а) годиво;
- б) гратен;
- в) галантин;
- г) крутон?

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

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

8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

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

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

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

10. Срок хранения паштетов составляет:

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

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

- а) 20 минут;

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

12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:

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

13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

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

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

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

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

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

Тема « Приготовление, подготовка к реализации с холодных соусов, салатных заправок»

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

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

2. Какие соусы относятся к холодным:

- а) заправки, маринады и сливки;
- б) майонез, маринады и заправки;

в) красный, майонез и молочный;

г) белый, сметанный и молочный?

3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:

а) до 2 часов;

б) 4 часа;

в) 1 час;

г) 30 минут.

4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

а) вкусовые добавки;

б) эмульгаторы – молочные продукты;

в) содержание жира;

г) содержание яиц?

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

а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;

б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;

в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;

г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

а) растительное масло;

б) уксус столовый;

в) сливочное масло;

г) уксус бальзамический.

7. Что собой представляют масляные смеси:

а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;

б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;

в) смесь растительного масла с уксусом;

г) смесь сливочного и растительного масел?

8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;

б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;

в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;

г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

9. Что является основой соусов без муки:

а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;

б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;

в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;

г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?

10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

а) 20-35%;

б) 45-65%;

в) 25-67%;

г) 65-67%?

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

а) 80°C;

б) 85°C;

в) 90°C;

г) 95°C?

12. К каким закускам подают горчичную заправку:

а) к закускам из овощей;

б) к закускам из сельди;

в) к закускам из языка;

г) к рыбным закускам?

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

а) соус «Голландский» с горчицей;

б) соус «Голландский» с уксусом;

в) соус «Голландский» с каперсами;

г) соус «Голландский» со сливками.

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

а) соус «Сладкий»;

б) соус «Сливочный»;

в) соус «Ариадна»;

г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:

а) «Пикантный»;

б) «Миронтон»;

в) «Робер»;

г) «Охотничий».

Критерии оценки:

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

Ответы на тесты:

№ вопроса	Тема 1	Тема 2	Тема 3
1	Б	Б	Г
2	В	А	Б
3	А	В	А
4	А	Г	В
5	Г	А	А
6	В	Б	А
7	А	Г	Б
8	Г	Г	В
9	Б	В	Г
10	В	Б	В
11	Б	Б	А
12	А	Б	Б
13	Г	В	В
14	В	Г	Г
15	Б	В	В