

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе
_____ Василенко В.Н.

«25» _____ 05 _____ 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

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

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Разработчик

(подпись)

25.05.2023г.

(дата)

Минаева С.В.

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии Технологии ресторанного сервиса

(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность, профессию)

(подпись)

25.05.2023 г.

(дата)

Еремина Т.А.

(Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

стр

1.	Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2	Рабочая программа междисциплинарного курса курса МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»	7
3	Рабочая программа междисциплинарного курса курса МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»	24
4	Программа учебной практики УП 03.01	44
5	Программа производственной практики ПП 03.01.	51
6	ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ междисциплинарного курса курса МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»	65
7	ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ междисциплинарного курса курса МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»	90

Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1. Цели и задачи профессионального модуля

Целями освоения профессионального модуля ПМ 03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Выпускник, освоивший данный профессиональный модуль, должен обладать следующим видом деятельности:

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников при освоении данной междисциплинарного курса являются:

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

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование обучающихся следующих компетенций:

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

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. **Осуществлять** устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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 освоения профессионального модуля в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

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

современные методы приготовления холодных закусок по международным стандартам;

современные способы подачи холодных блюд и закусок

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
разрабатывать современные холодные блюда и закуски для реализации на демонстрационном экзамене;
применять современные методы приготовления холодных закусок по международным стандартам WorldSkills;
современными способами сервировать холодные блюда и закуски
иметь практический опыт в:
 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
 контроля хранения и расхода продуктов

3 Тематический план профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование междисциплинарного курса (курсов)	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	в т.ч., лекции	Промежуточная аттестация	Всего, часов	в т.ч., курсовая, консультации		
ОК 03,О К05, ОК 09,О К 10,О	МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	104	88	34	48	6	12	4	108	

К 11;П К 3.1,П К 3.7	холодных блюد, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимен та									
ОК 01,О К 02,О К 04,О К 07;П К 3.2,П К 3.3,П К 3.4,П К 3.5,П К 3.6	МДК 03.02Проце ссы приготовлен ия, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимен та	82	72	24	42	6	8	2		36
	Экзамен по модулю					9				
	Всего по МДК	186	160	58	90	12	20	6	108	36
	Всего по ПМ:	339	160	58	90	21	28	6	108	36

Вид промежуточной аттестации:

ПМ.03-экзамен по модулю (5 семестр)

МДК.03.01-экзамен (5 семестр)

МДК.03.02 – экзамен (5 семестр)

Учебная практика дифференцированный (5 семестр)

Производственная практика дифференцированный (5 семестр)

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ КУРС**

**МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»**

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

1. Цели и задачи междисциплинарного курса

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.), (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)", зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828).

Выпускник, освоивший данный профессиональный модуль, должен обладать следующим видом деятельности:

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников при освоении данной междисциплинарного курса являются:

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

В результате изучения междисциплинарного курса обучающий должен освоить основной **вид деятельности** организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения междисциплинарного курса в соответствии с ФГОС СПО и запросами работодателей обучающийся должен:

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

разрабатывать современные холодные блюда и закуски для реализации на демонстрационном экзамене.

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

иметь практический опыт:

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

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных

№ П/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	Индикаторы достижения компетенции:
1	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; Знания: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
2	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
3	ОК 9	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
4	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
5	ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
6	ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии инструкциями и регламентами	Умения: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

			<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
7	ПК 3.7	<p>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</p>	<p>Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; <i>разрабатывать современные холодные блюда и закуски для реализации на демонстрационном экзамене;</i></p> <p>Знания: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты</p> <p>Иметь практический опыт: разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции вида и формы обслуживания</p>

3. Место междисциплинарного курса в структуре ОП СПО

Междисциплинарный курс относится к обязательной части профессионального цикла и изучается в 5 семестре 3 года обучения на базе основного общего образования; в 1 семестре 2 года на базе среднего общего образования

4. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		5
Общая трудоемкость междисциплинарного курса	104	104
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	88	88
Лекции	12	12
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	36	36
Практические занятия (ПЗ)	34	34
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	34	34
Консультации текущие	4	4
Вид аттестации (зачет/экзамен)	6(экзамен)	6(экзамен)
Самостоятельная работа обучающегося:	12	12
Подготовка рефератов	2	2
Подготовка отчетов по практическим занятиям.	4	4
Проработка материалов по конспекту лекции (подготовка к экзамену)	2	2
Подготовка к тестированию по разделам	4	4

5. Содержание междисциплинарного курса, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов междисциплинарного курса

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, ак. час	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1	Характеристика сырья, классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Характеристика сырья, классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	8	12
2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. Оценка их качество и соответствие технологическим требованиям Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по	8	26

		приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		
3	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Разработка и изменение ассортимента холодной кулинарной продукции. Разработка и адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты. Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных. Разработка современных холодных блюд и закусок для реализации на демонстрационном экзамене	8	32
4	<i>Консультации текущие</i>		-	
5	<i>Консультации перед экзаменом</i>		4	
6	<i>Экзамен</i>		6	

5.2 Разделы междисциплинарного курса и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Лекции, час		ПЗ, час		СРО, час
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в практической подготовки	
1	Характеристика сырья, классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	4	6	-	6	4
2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	4	14	-	12	4
3	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	16	-	16	4

4	<i>Консультации текущие</i>	-
5	<i>Консультации перед экзаменом</i>	4
6	<i>Экзамен</i>	6

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	Характеристика сырья, классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	*Технологические свойства сырья	2
		Характеристика, последовательность этапов подготовки сырья холодной кулинарной продукции	
		Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд и закусок блюд, кулинарных изделий сложного приготовления	
	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	
2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Организация работы холодного цеха. Требования к организации рабочих мест холодного цеха с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций	2
		*Оценка их качество и соответствие технологическим требованиям Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2
		*Организация рабочего места повара по приготовлению заправки соусов сложного ассортимента	2
		*Организация и техническое оснащение процессов приготовления салатов и винегретов	2
		Организация и техническое оснащение процессов приготовления закусок	2
		*Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, используемых при приготовлении выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их хранению	2
		*Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к	2

		реализации	
		*Организация и техническое оснащение процессов приготовления холодных блюд из рыбы	2
		*Организация и техническое оснащение процессов приготовления холодных блюд из птицы и мяса	2
		*Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.	2
		Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья для приготовления полуфабрикатов (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
3	Правила разработки холодных кулинарных закусок	адаптации, рецептур блюд, изделий,	Нормативная и технологическая документация, регламентирующая выпуск кулинарной продукции
			*Разработка и адаптация рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			*Разработка и адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
			*Разработка и адаптация рецептур холодной современных закусок
			Правила составления меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
			*Разработки рецептур, составления заявок на продукты
			Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных
			*Разработка современных холодных блюд для реализации на демонстрационном экзамене
			*Разработка современных закусок для реализации на демонстрационном

	экзамене	
	*Разработка и оформление технико-технологических карт	2

*в форме практической подготовки

5.2.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика практических занятий	Трудоемкость, час
1	Характеристика сырья, классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	*Ознакомление с нормативно и технологической документацией для предприятий общественного питания	2
		*Оперативное планирование работы производства. Разработка меню для всех типов предприятия	2
		. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок для всех типов предприятия общественного питания и различных форм обслуживания	2
2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	*Структура производства и организация холодного цеха	2
		*Подбор оборудования, посуды, инвентаря, инструментов для приготовления, оформления и отпуска холодных блюд.	2
		*Подбор оборудования, посуды, инвентаря, инструментов для приготовления, оформления и отпуска холодных закусок.	2
		Составление чек листа и акта проработки	2
		*.Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации канапе и легких закусок.	2
		*Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких закусок.	2
		*Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Составление технологических и технико-технологических карт.	2
		*Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации холодных блюд из рыбы.	2
		*Решение производственных задач по выявлению дефектов готовой кулинарной продукции и определению способов их устранения.	2
		*Разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы с учётом сезона, типа и класса предприятия, способа обслуживания	2

3	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	*Адаптация и разработка рецептур на современные закуски	2
		*Адаптация и разработка рецептур на современные соусы и заправки	2
		*Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы	2
		* Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации холодных соусов	2
		Составление технологических и технико-технологических карт.	2
		*Расчет выхода сложного холодного блюда.	2
		*Адаптация и разработка рецептур холодных блюд из рыбы	2
		*Составление технологической документации на разрабатываемые холодные блюда и закуски	2
		Адаптация и разработка рецептур холодных блюд из птицы и мяса	2
*Составление технологической документации на брендовые, авторские региональные блюда (технологические схемы приготовления холодных блюд)	2		

*в форме практической подготовки

5.2.3 Лабораторный практикум

Не предусмотрен

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Вид СРО	Трудоемкость, час
1	Характеристика сырья, классификация, ассортимент холодной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Подготовка к практическим занятиям; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	4
2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	4
3	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Подготовка к практическим занятиям; Проработка конспекта лекций и	4

	учебников; Подготовка к экзамену	
--	-------------------------------------	--

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

6.1 Основная литература

1. Богачева А.А, Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018

https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=486054

2. Семичёва Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2019

3. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М. :Юрайт, 2017. - 414 с.

4. Шатун, Л. Г. Повар: учебное пособие / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 250 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с.– Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90668>

Периодические издания

Вопросы питания

Известия ВУЗов

Пищевая промышленность

Ресторанные ведомости

6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / Воронеж. гос. ун-т. инж. технол.; сост. С.В. Минаева. – Воронеж: ВГУИТ, 2018 – 32 с.

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/

Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5. Методические указания для обучающихся по освоению междисциплинарного курса

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2022.

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по междисциплинарному курсу, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении междисциплинарного курса используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – *н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.*

7. Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

Мастерская Учебная кухня ресторана (ауд. 18а)	<p>Электроводонагреватель ЭВАН В1-15 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Плита электрическая «Нововятка» - 2 шт. Плита электрическая «ГЕФЕСТ 5140» - 2 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Холодильник «Атлант» - 1 шт. Холодильник «ОРСК-408» -1 шт. Миксер – 2шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Электровафельницы – 2 шт Стол производственный нерж. – 4 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы.</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart</p>
--	---	---

	Комплект учебной мебели	
Учебный Кондитерский цех (ауд. 15)	<p>Стол разделочный нерж. – 7 шт. Стол производственный нерж. – 2 шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Водонагреватель Термекс–1 шт. Холодильники «Стенол» - 2 шт. Электровафельницы – 2 шт Миксер – 2шт. Плита электрическая четырехконфорочная – 4 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX–1шт. Весы настольные циферблатные – 1 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart
Учебно-производственная лаборатория при научно-учебно-производственном центре технологий индустрии гостеприимства	<p>Холодильная камера (3,16x3,16x2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMAGLOBALJ-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаирнизк. темп.; шкаф шоковой заморозки VCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы М-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризера EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашина FAEMARTDUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож.протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный PolairCM 105 S.</p>	ПО нет

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	<p>Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: IntelCore i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laserjet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scanjet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.;</p>	Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart;
---	--	---

	НоутбукASUSK 73 E15-2410 MCPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HDGraphics 3000 – 1 шт. ; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.	
--	---	--

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

9. Занятия, проводимые в интерактивных формах обучения

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Вид занятий (лекции, практические)	Вид интерактивной формы обучения	Трудоемкость, час
1	Характеристика сырья, классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	лекция	Конференция-презентация	2
		практические занятия	работа в малых группах	2
2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	лекция	Визуализация	4
		практическое занятие	работа в малых группах	4

3	Правила разработки холодных кулинарных закусок	адаптации, рецептур блюд, изделий,	лекция	Визуализация	2
			практическое занятие	работа в малых группах	6

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ КУРС**

**МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Разработчик

_____ (подпись)

_____ (дата)

Минаева С.В.
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии Технологии ресторанного сервиса
(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность, профессию)

_____ Еремина Т.А.
(подпись)(дата)(Ф.И.О.)

1. Цели и задачи междисциплинарного курса

Целями освоения междисциплинарного курса МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.) (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)", зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

Выпускник должен обладать следующими видами деятельности

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

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

современные методы приготовления холодных закусок по международным стандартам;

современные способы подачи холодных блюд и закусок

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
применять современные методы приготовления холодных закусок по международным стандартам WorldSkills;
современными способами сервировать холодные блюда и закуски

иметь практический опыт:

разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
 контроля хранения и расхода продуктов.

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

			основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
2	ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
3	ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
4	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
5	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Знания: способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции Иметь практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
6	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Умения: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Знания: виды и формы обслуживания, правила

		видов и форм обслуживания	сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Иметь практический опыт: подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канпе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; <i>современными способами сервировать холодные блюда и закуски</i> Знания: актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; современные способы подачи холодных блюд и закусок Иметь практический опыт: разработки ассортимента холодной кулинарной продукции 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	Знания: рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных Умения: порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции <i>применять современные методы приготовления холодных закусок по международным стандартам WorldSkills</i> Иметь практический опыт: упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности
	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	Умения: применять современные методы приготовления холодных закусок по международным стандартам; <i>современными способами сервировать холодные блюда и закуски</i> Знания: актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; <i>современные методы приготовления холодных закусок по международным стандартам</i> Иметь практический опыт: контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции

3. Место междисциплинарного курса в структуре ОП СПО

Междисциплинарный курс относится к обязательной части профессионального цикла и изучается в 4 семестре 2 года обучения на базе основного общего образования; в 2 семестре 1 года на базе среднего общего образования.

4. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		5
Общая трудоемкость междисциплинарного курса	82	82
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	72	72
Лекции	42	42
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	42	42
Лабораторные занятия (ЛЗ)	24	24
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	24	24
Консультации текущие	2	2
Вид аттестации (зачет/экзамен)	6(экзамен)	6 (экзамен)
Самостоятельная работа:	8	8
Подготовка рефератов	2	2
Подготовка отчетов по лабораторным занятиям.	2	2
Проработка материалов по конспекту лекции (подготовка к экзамену)	2	2
Подготовка к тестированию по разделам	2	2

5. Содержание междисциплинарного курса, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов междисциплинарного курса

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, ак. час	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1	Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	3	10
2	Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении	3	10

		салатов сложного ассортимента.		
3	Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	4	10
4	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	4	10
5	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	4	16

5.2 Разделы междисциплинарного курса и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час		Лабораторные занятия, час		СРО, час
		в традиц	в форме	в тради	в форме	

		ионной форме	практи- ческой подгот овки	ционн ой форме	практи- ческой подгот овки	
1	Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	2	6	-	4	1
2	Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	2	6	-	4	1
3	Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	2	6	-	4	2
4	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	2	6	-	4	2
5	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	2	8	-	8	2
6	<i>Консультации текущие</i>		-			
7	<i>Консультации перед экзаменом</i>		2			
8	<i>Экзамен</i>		6			

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	*Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента	2
		*Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
		*Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
		*Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного	2

		производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус	
2	Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	*Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	2
		*Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
		*Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. *Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2
		*Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. *Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2
3	Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе,	2

		<p>холодных закусок сложного ассортимента *Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p>	
		<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингерфуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	2
		<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селечного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	2
		<p>Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2

4	<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	2
		<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	2
		<p>Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).</p>	2
		<p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	2

5	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<p>*Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. *Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p>	2
		<p>*Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетки из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мясасложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	2
		<p>*Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетки из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	2
		<p>*Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).</p>	2

		*Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
--	--	---	---

*в форме практической подготовки

5.2.2 Практические занятия

Не предусмотрен

5.2.2. Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость, час
1	Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	*Приготовление, оформление, отпуск и презентация соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	4
2	Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	*Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов и пр.).	4
3	Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	*Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни(тапас, ово-лакто, фингерфуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.	4
4	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	*Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с правилом подбора и расчета количества гарниров и соусов.	4

5	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	*Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	4
		*Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	4

*в форме практической подготовки

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Вид СРО	Трудоемкость, час
1	Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Подготовка отчетов по лабораторным занятиям; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	1
2	Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	1
3	Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	2
4	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Подготовка отчетов по лабораторным занятиям; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	2
5	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента		2

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

6.1 Основная литература

1.1. Богачева А.А, Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018

https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=486054

2. Семичёва Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2019

3. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М. :Юрайт, 2017. - 414 с.

4. Шатун, Л. Г. Повар: учебное пособие / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 250 с.

6.2. Дополнительная литература

1.Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с.– Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90668>

Периодические издания

Вопросы питания

Известия ВУЗов

Пищевая промышленность

Ресторанные ведомости

6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1.Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента[Электронный ресурс] : методические указания к выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело /Воронеж.гос. ун-т. инж. технол.; сост. С.В.Минаева. – Воронеж: ВГУИТ, 2018 – 32 с.

6.4.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5. Методические указания для обучающихся по освоению междисциплинарного курса

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2022.

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по междисциплинарному курсу, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении междисциплинарного курса используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – *н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.*

7. Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

<p>Мастерская Учебная кухня ресторана (ауд. 18а)</p>	<p>Электроводонагреватель ЭВАН В1-15 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Плита электрическая «Нововятка» - 2 шт. Плита электрическая «ГЕФЕСТ 5140» - 2 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Холодильник «Атлант» - 1 шт. Холодильник «ОРСК-408» -1 шт. Миксер – 2шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Электровафельницы – 2 шт Стол производственный нерж. – 4 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS К 73 Е– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart</p>
<p>Учебный Кондитерский цех (ауд. 15)</p>	<p>Стол разделочный нерж. – 7 шт. Стол производственный нерж. – 2 шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Водонагреватель Термекс–1 шт. Холодильники «Стенол» - 2 шт. Электровафельницы – 2 шт Миксер – 2шт. Плита электрическая четырехконфорочная – 4 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX–1шт.</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart</p>

	<p>Весы настольные циферблатные – 1 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	
<p>Учебно-производственная лаборатория при научно-учебно-производственном центре технологий индустрии гостеприимства</p>	<p>Холодильная камера (3,16x3,16x2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMAGLOBALJ-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаирнизк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы М-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризера EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашина FAEMARTDUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный PolairCM 105 S.</p>	ПО нет

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

<p>Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)</p>	<p>Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: IntelCore i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laserjet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scanjet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; НоутбукASUSK 73 EI5-2410 MСPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HDGraphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart;</p>
--	---	---

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima
-----------------	--	---

	Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
--	---	---

8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины**.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

9. Занятия, проводимые в интерактивных формах обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид занятий (лекции, практические)	Вид интерактивной формы обучения	Трудоемкость, час
1	Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Лекция	Конференция-презентация	2
		Лабораторные занятия	работа в малых группах	4
2	Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Лекция	Визуализация	2
		Лабораторные занятия	работа в малых группах	4
3	Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Лабораторные занятия	работа в малых группах	4
4	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Лекция	Визуализация	2
		Лабораторные занятия	работа в малых группах	4
5	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Лабораторные занятия	Конференция-презентация	2
			работа в малых группах	4

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

Рабочая программа практики

Учебная практика

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

1. Цель и задачи учебной практики

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

-организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

-организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Целями освоения учебной практики является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Задачами освоения учебной практики являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной

деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности:

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

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

3. Организация практики

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, в учебно-производственном центре образовательной организации.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ППСЗ, календарным графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики

4. Структура и содержание практики

Содержание практики и распределение учебного времени по видам работ

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Кол.часов	Освоенные компетенции	Формы отчетности	Формы контроля
ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки креализационных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» МДК.03.01. МДК.03.02 УП 03.01	разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108			
	разработка рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	36	ОК 1-ОК-11, ПК 3.1	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего вида работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	36	ОК 1-ОК-11, ПК 3.7	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего вида работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	36	ОК 1-ОК-11, ПК 3.7	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего вида работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника

5. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики

5.1. Основная литература

1. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум СПО/Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С.-М.: «Юрайт».-2017.-стр. 414.
2. Здобнов А.И.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыгагенко. - Киев : Арий , 2010. - 680 с.
3. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие/ Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 250 с.

7.2. Дополнительная литература

1. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с.
http://www.trmost.ru/userfiles/flash/srbppiu/index.html?VGUIT_222&183440813869&140#2/z
2. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>
3. Никифорова Т. Научные основы производства продуктов питания : учебное пособие / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, Е. Волошин ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2012. - 121 с
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286>

Периодические издания

Вопросы питания
Известия ВУЗов
Пищевая промышленность
Ресторанные ведомости

Методические указания к прохождению практики

Методические указания по оформлению и выполнению программы учебной практики [Электронный ресурс] / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2017. – 18 с. - [ЭИ].

6 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

Мастерская Учебная кухня ресторана (ауд. 18а)	<p>Электроводонагреватель ЭВАН В1-15 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Плита электрическая «Нововятка» - 2 шт. Плита электрическая «ГЕФЕСТ 5140» - 2 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Холодильник «Атлант» - 1 шт. Холодильник «ОРСК-408» -1 шт. Миксер – 2шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Электровафельницы – 2 шт Стол производственный нерж. – 4 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart;</p>
Учебный Кондитерский цех (ауд. 15)	<p>Стол разделочный нерж. – 7 шт. Стол производственный нерж. – 2 шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Водонагреватель Термекс–1 шт. Холодильники «Стенол» - 2 шт. Электровафельницы – 2 шт Миксер – 2шт. Плита электрическая четырехконфорочная – 4 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart;</p>

	<p>Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX–1шт. Весы настольные циферблатные – 1 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	
<p>Учебно-производственная лаборатория при научно-учебно-производственном центре технологий индустрии гостеприимства</p>	<p>Холодильная камера (3,16x3,16x2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMAGLOBALJ-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаирнизк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы М-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризёр EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашина FAEMARTDUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPÉ (5 нож. протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный PolairCM 105 S.</p>	ПО нет

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

<p>Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)</p>	<p>Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: IntelCore i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laserjet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scanjet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; НоутбукASUSK 73 EI5-2410 MСPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HDGraphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.</p>	ALT Linux Образование 9 + Li-breOffice
--	---	--

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным	Альт Образование 8.2 + LibreOffice
-----------------	-------------------------	------------------------------------

	доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	6.2+Maxima Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
--	---	--

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

Рабочая программа практики

**Производственная практика
(по профилю специальности)**

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность/профессия

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

1 Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Целями освоения производственной практики (по профилю специальности) является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Задачами освоения производственной практики (по профилю специальности) являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики (по профилю специальности)

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на

формирование у обучающихся умений, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности:

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

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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.

Процесс прохождения практики направлен на приобретение практического опыта:

- процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

- контроль качества и безопасность;

- контроль хранения и расхода продуктов.

3 Организация практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями: ООО «Альтера» кафе «О-ешь!», ООО «Юстина» кафе «Зевс», кафе «Шарм», ООО «Понар» кафе «Понар», кафе «Бронзовый кабан», ООО «МилМир» ресторан «Югославия».

Производственная практика (по профилю специальности) проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОППССЗ, календарным графиком учебного процесса.

Практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

4. Структура и содержание практики

Содержание практики и распределение учебного времени по видам работ

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Кол.ч асов	Освоенные компетенции	Формы отчетности	Формы контроля
ПМ 03 «Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки креативных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» МДК.03.01. МДК.03.02 УП 03.01	подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	36	ОК 1-ОК-11, ПК 1.2	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности	18	ОК 1-ОК-11, ПК 1.1-1.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего

				стика	вующего раздела отчета, ведение дневника практики
	контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроль хранения и расхода продуктов.		ОК 1-ОК-11, ПК 1.1-1.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики

5 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики.

5.1. Основная литература

1. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие. - Минск : РИПО, 2017. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=463616
2. Богужева, В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=486037
3. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие/ Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 250 с.

5.2. Дополнительная литература

1. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с.
http://www.trmost.ru/userfiles/flash/srbppiu/index.html?VGUIT_222&183440813869&140#2/z

Периодические издания

Вопросы питания
Известия ВУЗов
Пищевая промышленность
Ресторанные ведомости

Методические указания к прохождению практики

Методические указания по оформлению и выполнению программы производственной практики (по профилю специальности) [Электронный ресурс] / Воронеж.гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2017. – 36с. - [ЭИ].

6 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
<i>«Российское образование» - федеральный портал</i>	https://www.edu.ru/
<i>Научная электронная библиотека</i>	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
<i>Национальная исследовательская компьютерная сеть России</i>	https://niks.su/
<i>Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»</i>	http://window.edu.ru/
<i>Электронная библиотека ВГУИТ</i>	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
<i>Сайт Министерства науки и высшего образования РФ</i>	https://minobrnauki.gov.ru/
<i>Портал открытого on-line образования</i>	https://npoed.ru/
<i>Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»</i>	https://education.vsuet.ru/

7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения практики используется материально-техническая база соответствующая санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности: ООО «Альтера» кафе «О-ешы!», ООО «Юстина» кафе «Зевс», кафе «Шарм», ООО «Понар» кафе «Понар», кафе «Бронзовый кабан», ООО «МилМир» ресторан «Югославия».

Данные предприятия относятся к отрасли общественного питания и располагают действующим оборудованием и специалистами, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
профессионального модуля**

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

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих компетенций:

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
2	ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
3	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>Знания: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки</p>

			хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
4	ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
5	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
6	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
7	ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
8	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
9	ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов

			порядок выстраивания презентации; кредитные банковски продукты
10	ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии инструкциями и регламентами	Умения: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
11	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Знания: способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции Иметь практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
12	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Знания: виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Иметь практический опыт: подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
13	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и

		подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ Знания: актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; современные способы подачи холодных блюд и закусок Иметь практический опыт: разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
14	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	Знания: рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных Умения: порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Иметь практический опыт: упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности
15	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	Умения: применять современные методы приготовления холодных закусок по международным стандартам; современными способами сервировать холодные блюда и закуски Знания: актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; <i>современные методы приготовления холодных закусок по международным стандартам WorldSkills</i> Иметь практический опыт: контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции
16	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	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Знания: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты Иметь практический опыт: разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

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

современные методы приготовления холодных закусок по международным стандартам;

современные способы подачи холодных блюд и закусок

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

разрабатывать современные холодные блюда и закуски для реализации на демонстрационном экзамене;

применять современные методы приготовления холодных закусок по международным стандартам;

современными способами сервировать холодные блюда и закуски

иметь практический опыт в:

разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

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

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

Содержание разделов профессионального модуля

МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»:

1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.

Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.

Содержание разделов профессионального модуля

МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»:

1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов

к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.

2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.

3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

Учебная практика УП 03.01:

разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

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

Производственная практика ПП 03.01:

подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроль хранения и расхода продуктов.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**МДК 03.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА**

(наименование дисциплины)

Специальность

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(код и наименование специальности)

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ П/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	Индикаторы достижения компетенции:
1	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; Знания: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
2	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
3	ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
4	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
5	ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
6	ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Умения: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и

			<p>производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
7	ПК 3.7	<p>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</p>	<p>Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Знания: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты</p> <p>Иметь практический опыт: разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции вида и формы обслуживания</p>

2 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/ процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Характеристика сырья, классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	ОК 03-05 ПК 3.1	Тест	1-20	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
		ОК09-11 ПК 3.1	Практическое занятие	127-131	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
		ОК 03-05 ПК 3.1	реферат	137-136	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
		ОК 03-05 ПК 3.1	Собеседование (вопросы для экзамена, кейс-задания)	65-97 31-36	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	ОК 09-11 ПК 3.1	Тест	25-31	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
		ОК 09-11 ПК 3.7	Практическое занятие	127-131	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			реферат	146-154	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
			Собеседование (вопросы для экзамена, кейс-задания)	98-126 70-97	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно;

					75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
3	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 03-05 ПК 3.7	Тест	32-56	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
		ОК09-11 ПК 3.7	Практическое занятие	132-136	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
		ОК09-11 ПК 3.7	Собеседование (вопросы для экзамена, кейс-задания)	117-126 61-65	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично

3 Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)

(типовые контрольные задания (включая тесты) и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины)

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Балльно-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на практических занятиях, тестовые задания и самостоятельная работа обучающихся. Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной балльно-рейтинговой оценки работы в семестре получает **экзамен** автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до экзамена, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на экзамен.

3.1 Тесты (тестовые задания и кейс-задания)

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

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

№ задания	Тестовое задание
	Выбрать один ответ
1.	1.К гастрономическим продуктам относятся: а) сырьё б) деликатесные продукты из мяса и рыбы в) блюда г) кондитерские изделия.
2.	2.Назовите ассортимент мясных гастрономических продуктов. а) колбаса, пельмени, окорок сырокопчёный б) ветчина, говядина, буженина в) колбаса, ветчина, сосиски г) сосиски, сардельки, хинкали
3.	3.Назовите ассортимент рыбных гастрономических продуктов: а) икра, сёмга, лосось б) сёмга солёная, лосось, треска в) осетрина, рыба жаренная, кета солёная г) форель копчёная, сёмга солёная, икра
4.	Организация холодного цеха: а)приготовление супов б) приготовление заправок в)приготовление рыбных блюд г)приготовление горячих соусов
5.	4.Назовите органолептические показатели качества гастрономических продуктов: а) консистенция, содержание жира, вкус б) способ тепловой обработки, содержание соли, запах в) содержание соли, содержание жира, запах г) консистенция, запах, вкус
6.	5.При какой температуре следует хранить гастрономические продукты: а) 4-6°С б) 15-20°С в) 20-25°С г) -2, - 4°С
7.	6.Назовите ассортимент твердых сыров: а) швейцарский, голландский, моцарелла б) швейцарский, голландский, пармезан в) маскарпоне, чеддер, эдамский г) брынза, маскарпоне, голландский
8.	Какие бывают овощерезки в зависимости от назначения? А. для нарезки сырых и тушёных овощей; Б. для нарезки сырых и варёных овощей; В. для нарезки варёных и жареных овощей; Г. для нарезки варёных и запеченных овощей.
9.	Каково назначение блендеров? А. для протирания и измельчения небольшого количества продуктов; Б. для взбивания и протирания продуктов; В. для протирания и измельчения большого количества продуктов; Г. для нарезки сырых и варёных овощей.
10.	9.Они являются копилкой витаминов, минеральных солей, фитонцидов, клетчатки, эфирных масел: а) рыбные продукты б) яичные продукты в) гастрономические продукты г) овощи
	Выбрать несколько ответов
11.	Каковы правила безопасной эксплуатации электромеханического оборудования? а.) проверить санитарное состояние оборудования, собрать машину согласно

	<p>инструкции, проверить работу её на холостом ходу. После окончания работы выключить от электросети, промыть, высушить и смазать пищевым несолёным жиром. Наружную поверхность протирают влажной, а затем сухой тканью.</p> <p>б.) собрать машину, проверить работу на холостом ходу. После окончания работы очистить её, промыть, высушить.</p> <p>в.) проверить санитарное состояние машины, собрать, загрузить. После окончания работы очистить, промыть камеру и рабочие инструменты.</p> <p>г.) проверить санитарное состояние, работу на холостом ходу. По окончании работы смазать концы валов пищевым несолёным жиром</p>																		
12.	<p>Организация холодного цеха:</p> <p>а)приготовление холодных блюд</p> <p>б) приготовление заправок</p> <p>в)приготовление сладких блюд</p> <p>г)приготовление горячих соусов</p>																		
13.	<p>21.Какие процессы совмещает в себе пароконвектомат?</p> <p>а.) пароварочный аппарат и конвекционный жарочный шкаф;</p> <p>б.) конвекционный жарочный шкаф;</p> <p>в.) плиту;</p> <p>г.) гриль.</p>																		
14.	<p>Основное оборудование холодного цеха?</p> <p>а.) универсальный привод с комплектом сменных механизмов;</p> <p>б.) маслоделитель;</p> <p>в.) слайсер;</p> <p>г.) фритюрница..</p>																		
15.	<p>Инструменты и инвентарь холодного цеха:</p> <p>а.) ножи дляразделки мяса</p> <p>б.) яйцerezка;</p> <p>в.) формы для паштета;</p> <p>г.) ножи гастрономические.</p>																		
Вопрос на сопоставление																			
16.	<p>Выберите правильное сопоставление</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Зеленая доска</td> <td>А</td> <td>сыр</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Белая доска</td> <td>Б</td> <td>помидор</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Коричневая доска</td> <td>В</td> <td>Рыба сырая</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Синяя</td> <td>Г</td> <td>Рыба отварная</td> </tr> </table> <p>Ответ: 1-Б; 2-А; 3-Г; 4-В</p>			1	Зеленая доска	А	сыр	2	Белая доска	Б	помидор	3	Коричневая доска	В	Рыба сырая	4	Синяя	Г	Рыба отварная
1	Зеленая доска	А	сыр																
2	Белая доска	Б	помидор																
3	Коричневая доска	В	Рыба сырая																
4	Синяя	Г	Рыба отварная																
17.	<p>Выберите правильное сопоставление</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>воздухообмен</td> <td>А</td> <td>обеспечивает создание равномерного гидротермического режима, удаляет газообразные вещества, выделяемые хранящимися продуктами</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>газовый состав воздуха</td> <td>Б</td> <td>показатель режима, характеризующий интенсивность обмена воздуха в окружающей товары среде</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>освещенность</td> <td>В</td> <td>показатель, который характеризует состав основных (кислород, азот и углекислый газ), инертных (водород, гелий, аргон) и вредоносных (озон, аммиак, фреон) газов в окружающей среде</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>вентиляция</td> <td>Г</td> <td>показатель режима хранения, характеризующийся интенсивностью света на складе</td> </tr> </table> <p>Ответ: 1-Б; 2-В; 3-Г; 4-А</p>			1	воздухообмен	А	обеспечивает создание равномерного гидротермического режима, удаляет газообразные вещества, выделяемые хранящимися продуктами	2	газовый состав воздуха	Б	показатель режима, характеризующий интенсивность обмена воздуха в окружающей товары среде	3	освещенность	В	показатель, который характеризует состав основных (кислород, азот и углекислый газ), инертных (водород, гелий, аргон) и вредоносных (озон, аммиак, фреон) газов в окружающей среде	4	вентиляция	Г	показатель режима хранения, характеризующийся интенсивностью света на складе
1	воздухообмен	А	обеспечивает создание равномерного гидротермического режима, удаляет газообразные вещества, выделяемые хранящимися продуктами																
2	газовый состав воздуха	Б	показатель режима, характеризующий интенсивность обмена воздуха в окружающей товары среде																
3	освещенность	В	показатель, который характеризует состав основных (кислород, азот и углекислый газ), инертных (водород, гелий, аргон) и вредоносных (озон, аммиак, фреон) газов в окружающей среде																
4	вентиляция	Г	показатель режима хранения, характеризующийся интенсивностью света на складе																
18.	<p>Выберите правильное сопоставление продуктов из свинины вареных согласно ГОСТ 31790-2012 Продукты из свинины вареные.</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Категория А</td> <td>А</td> <td>"Мясо свиных голов прессованное"</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Категория Б</td> <td>Б</td> <td>"Бекон прескованный".</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Категория В</td> <td>В</td> <td>"Окорок тамбовский", "Окорок воронежский"</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Категория Г</td> <td>Г</td> <td>"Свинина прессованная", "Ветчина для завтрака".</td> </tr> </table> <p>Ответ: 1-Г; 2-В; 3-А; 4-Б</p>			1	Категория А	А	"Мясо свиных голов прессованное"	2	Категория Б	Б	"Бекон прескованный".	3	Категория В	В	"Окорок тамбовский", "Окорок воронежский"	4	Категория Г	Г	"Свинина прессованная", "Ветчина для завтрака".
1	Категория А	А	"Мясо свиных голов прессованное"																
2	Категория Б	Б	"Бекон прескованный".																
3	Категория В	В	"Окорок тамбовский", "Окорок воронежский"																
4	Категория Г	Г	"Свинина прессованная", "Ветчина для завтрака".																
Расположение в правильном порядке																			
19.	<p>Технологический процесс переработки птицы включает следующие этапы. Расположите</p>																		

	<p>этапы в правильном порядке</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) потрошение 2) сортировка 3) упаковка 4) пред убойная выдержка 5) охлаждение 6) приемка сырья 7) первичная переработка <p>Ответ: 4, 6, 7, 1, 5, 2, 3</p>
	Вставить пропущенное слово или число
20.	<p>_____ - показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка. В состав белков может входить 20-22 аминокислоты, которые делятся на незаменимые и заменимые.</p> <p>Ответ введите словосочетанием в именительном падеже</p> <p>Ответ: Биологическая ценность</p>
21.	<p>_____ - помещения для охлаждения и хранения в охлажденном виде мяса, субпродуктов, кишок, пищевых жиров; замораживания и хранения в замороженном виде мяса, субпродуктов, эндокринно-ферментного сырья, мясных и субпродуктовых блоков.</p> <p>Ответ введите словом в именительном падеже</p> <p>Ответ: Холодильник</p>
22.	<p>_____ - одно из основных свойств продовольственных товаров, то оно характеризует всю полноту полезности продукта, т.е. энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость и безопасность (доброкачественность).</p> <p>Ответ введите слов сочетанием в именительном падеже</p> <p>Ответ: Пищевая ценность</p>
23.	<p>_____ является основной нормативной документацией для услуг и классификации предприятия общественного питания</p> <p>Ответ введите словом</p> <p>Ответ: ГОСТ</p>
24.	<p>_____ системы управления безопасностью пищевых продуктов</p> <p>Ответ: ХАССП</p>
25.	<p>_____ это этап процесса, на котором может быть применен контроль ,для того чтобы предупредить, предотвратить опасность для безопасности потребителя и снизить его до приемлемого уровня</p> <p>Ответ Словосочетание</p> <p>Ответ: Критическая контрольная точка</p>
	Задачи на 1-2 действия
26.	<p>Проведите расчет основного сырья осетра на 100 порций в ресторане для приготовления « Рыбы под маринадом» Ответ введите целым числом.</p> <p>Решение</p> <p>1) Общая масса основного сырья: $B_c = 100 * B_1 \text{ порции} = 100 * 160 = 16\ 000 \text{ кг}$</p> <p>Ответ: 16 кг</p>
27.	<p>Определить массу очищенного филе из 3 кг крупной соленой целиком сельди.</p> <p>Решение</p> <p>1. Находим процент отходов и потерь при холодной обработке крупной соленой целиком сельди на филе по таблице Сборника рецептур. Он составляет 33 %.</p> <p>2. Определяем массу филе из 3 кг крупной соленой целиком сельди по формуле (2): $3 * (100 - 33) / 100 = 2,01 \text{ кг.}$</p> <p>Ответ. При разделке 3 кг сельди получится 2,01 кг филе.</p>
28.	<p>Рассчитайте массу основного продукта курицы по 2 колонке Сборника рецептур для приготовления 10 порций Салата столичного, если на одну порцию необходимо 0,152 кг.</p> <p>Ответ введите целым числом.</p> <p>Решение</p> <p>1) Масса основного сырья на одну порцию: $0,152 * 10 = 1,52 \text{ кг}$</p> <p>Ответ: 1,5 кг</p>

29.	<p>Определить массу брутто сыра голландского для 40 порций выходом одной порции 75 г.</p> <p>Решение: 1. Согласно таблице «Расчет сырья и выхода гастрономических изделий» Сборника рецептур определяем вес брутто сыра для 40 порций: $0,075 \cdot 40 = 3,0$ кг.</p> <p>Ответ. Масса брутто сыра голландского 3,0 кг.</p>
30.	<p>Проведите расчет основного сырья при приготовлении сельди с гарниром на 50 порций, если масса Брутто на 1 порцию 104 г Ответ введите целым числом.</p> <p>Решение 1) Общая масса основного сырья: $B_{с} = 50 \cdot 104 = 5\ 200$ кг</p> <p>Ответ: 5 200кг</p>
Кейс задание	
31.	<p>В сборнике рецептур написано, что на три порции фруктового салата необходимо взять 150гр киви, 210гр манго, 180гр папайи и 60гр миндальных орехов. По сколько грамм каждого ингредиента нужно для приготовления 20 порций фруктового салата.</p> <p>Решение:</p> <p>Выясним по сколько грамм каждого ингредиента нужно для приготовления одного салата.</p> <p>$150/3=50$гр киви.</p> <p>$210/3=70$гр манго.</p> <p>$180/3=60$гр папайи.</p> <p>$60/3=20$гр миндальных орехов.</p> <p>Умножим получившиеся результаты на 20порций.</p> <p>$50 \cdot 20=1000$гр киви.</p> <p>$70 \cdot 20=1400$гр манго.</p> <p>$60 \cdot 20=1200$гр папайи.</p> <p>$20 \cdot 20=400$гр миндальных орехов.</p> <p>Ответ: на 20 порций фруктового салата необходимо 1000гр киви,</p>
32.	<p>Определить количество продуктов для приготовления 20 порций винегрета овощного в марте выходом одной порции (M_i пор) 100 г по III колонке Сборника рецептур.</p> <p>Дано: 20 порций; $M_{iПор} = 0,100$ кг; %опс картофеля ~ 40 + 3 , %оix свеклы, моршжи " 25 , %пот/о моркога ~ 0,5 , ^@пот/о свеклы — 5.</p> <p>Найти M_b всех продуктов.</p> <p>Решение Так как выход винегрета дан на 1000 г, рассчитаем, какое количество продуктов необходимо для 20 порций винегрета выходом 100 г: $0,100 \cdot 20 = 2,0$ кг.</p> <p>34. Рассчитываем количество продуктов по массе нетто для некондиционного сырья (картофель, свекла, морковь). Для этого воспользуемся формулой (3):</p> <p>1) картофель: $0,420 \cdot 100 : (100 - 43) = 0,740$; 2) свекла: $0,300 \cdot 100 : (100 - 30) = 0,430$; 2) морковь: $0,200 \cdot 100 : (100 - 25,5) = 0,270$;</p>

	<p>3. Определяем вес остальных продуктов:</p> <p>1) огурцы соленые: $0,188 \cdot 2,0 = 0,376$ кг;</p> <p>2) капуста квашеная: $0,214 \cdot 2,0 = 0,428$ кг;</p> <p>3) лук репчатый: $0,188 \cdot 2,0 = 0,376$ кг;</p> <p>4) масло растительное: $0,100 \cdot 2,0 = 0,200$ кг.</p> <p>Данные заносим в таблицу:</p>
33.	<p>Определить, сколько порций сельди с гарниром можно приготовить из 6,5 кг сельди крупного размера, разделанной на мякоть.</p> <p>Решение</p> <p>1. Находим процент отходов и потерь при холодной обработке сельди крупного размера при разделке на филе по таблице «Расчет расходов сырья и выхода гастрономических изделий». Он составляет 33 %.</p> <p>2. Определяем массу филе сельди по формуле (2):</p> $6,5 (100-33)$ <p>$M_n = - \text{---} IQQ = 5,0$ кг.</p> <p>3. Находим количество сельди массой нетто на одну порцию по рецептуре № 132. Оно составляет 25 г.</p> <p>4. Рассчитываем количество порций сельди с гарниром, которое можно приготовить из 3,25 кг филе сельди:</p> $5,0 : 0,025 = 200 \text{ порций.}$ <p>Ответ. Из 6,5 кг сельди крупного размера, разделанной на филе, можно приготовить 200 порций сельди с гарниром.</p>
34.	<p>.В столовую поступило 50 кг ставриды океанской специальной разделки. Определите какое количество филе с кожей без костей получится при разделке</p> <p>$M_{бр} = 50$ кг $M_{филе} = ?$</p> <p>Решение:</p> <p>При решении задачи воспользуемся таблицей № 27.</p> <p>Рыба специальной разделки соответствует рыбе непластованной (т.е. без чешуи, головы, плавников, внутренностей). Отходы при разделке непластованной рыбы установлены 39 %, а при разделке на филе с кожей без костей – 54%. Дополнительные отходы составляют 54 % – 39 % = 15 %.</p> <p>Выход рыбы непластованной 100 % – 39 % = 61 %, т.е. при поступлении рыбы спецразделки дополнительные отходы при разделке на филе составят:</p> $61 - 100\%$ $15 - X$ $X = 15 \times 100 \div 61 = 23,4 \%$ <p>Таким образом, масса филе</p> $50 \text{ кг} - 100\%$ $X2 - 23,4\%$ $X2 = 50 \times 23,4 \div 100 \% = 11,7 \text{ кг}$ $M_{филе} = 50 - 11,7 = 38,3 \text{ кг}$ <p>Ответ: масса филе с кожей без костей составляет 38,3 кг.</p>

3.1.2 Шифр и наименование компетенции

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

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

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

№ задания	Тестовое задание
	Выбрать один ответ
35.	<p>Назовите ассортимент сыров с плесенью:</p> <p>а) швейцарский, голландский, моцарелла</p> <p>б) маскарпоне, чеддер, эдамский</p>

	<p>в) брынза, маскарпоне, голландский г) бри, камамбер, дорблю</p>
36.	<p>У какого продукта название происходит от способа производства: а) картофель б) сыр в) мясо г) колбаса</p>
37.	<p>Назовите редкие овощи для приготовления сложных холодных блюд: а) бамия, кабачки, картофель б) бамия, артишоки, физалис в) лук-порей, цуккини, тыква г) савойская капуста, картофель</p>
38.	<p>. Срок реализации холодных закусок: а) 30 минут б) 48 часов в) 36 часов г) 2 часа</p>
39.	<p>Ингредиенты сложной холодной закуски куриный рулет: а) курица, картофель, морковь б) капуста, курица, лук в) чернослив, капуста, сыр г) курица, сыр, чернослив</p>
40.	<p>К сложным холодным соусам относятся: а) майонез, винегрет, татарский б) голландский, маринад овощной, соевый соус в) мадера, польский, соус хрен г) майонез, сметанный, молочной</p>
41.	<p>Назовите варианты оформления сложных холодных закусок: а) карвинг из овощей, сахарная пудра, соусы б) паприка, соусы, икра в) икра, сахарная пудра, соусы г) соусы, карвинг из овощей, зелень</p>
42.	<p>На основе майонеза с добавлением соленых огурцов готовят соус: а) татарский б) польский в) коктейльный г) сухарный</p>
43.	<p>Подберите сложный холодный соус к мясу заливному: а) соус винегрет б) вустерский в) соус хрен г) маринад овощной</p>
44.	<p>Волованы готовят из теста: а) бисквитного б) песочного в) слоеного г) заварного</p>
Выбрать несколько ответов	
45.	<p>Подберите сложный холодный соус к ростбифу холодному: а) соус татарский б) майонез в) вустерский г) маринад овощной</p>
46.	<p>Холодные блюда подают выходом: а) 90 г б) 100 г в) 150 г г) 250 г</p>
47.	<p>Назовите мясные продукты входящие в ассорти мясное 1-й вариант: а) колбаса вареная б) язык говяжий в) жареная птица</p>

	г) отварное мясо говядины			
48.	Температура подачи холодных сложных блюд: а) 6 °С б) 10°С в) 12°С г) 14°С			
49.	Какие сложные холодные блюда не разрешено готовить в летний период года: а) маринованные б) заливные в) паштеты г) студни			
Вопрос на сопоставление				
50.	Выберите правильное сопоставление			
	1	Корнеплоды	А	картофель
	2	Салатные овощи	Б	Бсельдерей
	3	Томатные овощи	В	рукола
	4	Клубнеплоды	Г	сладкий перец
	Ответ: 1-Б; 2-В; 3-Г; 4-А			
51.	Выберите правильное сопоставление			
	1	Парное мясо	А	+ 12°С
	2	Охлажденное мясо	Б	+ 25°С
	3	Замороженное	В	0-4°С
	4	Остывшее	Г	- 8°С
	Ответ: 1-Б; 2-В; 3-Г; 4-А			
52.	Выберите правильное сопоставление			
	1	Скоропортящиеся товары	А	это товары, сохраняющие потребительские свойства в течение небольшого промежутка времени – от 0,5 до 30 сут., по истечении которых при условии соблюдения условий хранения они не утрачивают свою безопасность
	2	Нескоропортящиеся товары	Б	сохраняют свои потреби-тельские свойства в течение сроков хранения от 30 до 180 сут.
	3	Кратковременно хранящиеся товары	В	продукты, которые при соблюдении установленных правил хранения не нуждаются в специальных режимах
	4	Средне хранящиеся товары	Г	продукты, требующие для обеспечения безопасности специальных режимов и правил хранения, без соблюдения которых они утрачивают свою безопасность
	Ответ: 1-Г; 2-В; 3-А; 4-Б			
Расположение в правильном порядке				
53.	Технологический процесс приготовления фингерфуд(с паштетом из печени) 1) приготовление паштета из печени 2) приготовление глазури ягодной 3) глазировка паштета 4) приемка, определение качества входящих ингредиентов 5) охлаждение паштета в шоковой заморозке 6) приготовление теста для тарталетки 7) выпекание тарталеток 8) сборка закуски на коричневой доске 9) сервис Ответ: 4, 6, 7, 1, 5, 2, 3, 8, 9			
Вставить пропущенное слово или число				
54.	_____ количество энергии (ккал/кДж/100 г продукта), высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ ПП для обеспечения его физиологических функций, т.е. фактически она определяется суммарным количеством энергии и зависит от содержания в них жиров, белков и углеводов. Ответ введите слов сочетанием в именительном падеже Ответ: Энергетическая ценность			
55.	Салаты-коктейли подают в _____			

	Ответ: Бакалах
56.	_____ - взаимосвязь основных и вспомогательных помещений выполняющие одну производственную программу предприятия Ответ введите словом Ответ: Структура производства
57.	Для приготовления холодных закусок сельдь обрабатывают на _____. Ответ: чистое филе
58.	_____ техника кулинарной обработки, применяемая к соленой рыбе при пластовании Ответ введите словом Ответ: Филирование
59.	При приготовлении винегретов свеклу рекомендуется отдельно заправить _____, для сохранения цвета. Ответ: Растительным маслом
Задачи на 1-2 действия	
60.	Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями? Ответ введите целым числом. Решение 1) Общая масса основного сырья: $50 \cdot n \cdot 100 = 5 \text{ кг}$ Ответ: 5 кг
61.	Сколько потребуется желатина на 1 порцию заливного по 100 г, если на 1000г холодного блюда необходимо 40 г? Решение: $40 \cdot 100 / 1000 = 4 \text{ (г)}$ Ответ: 4г
62.	Какое количество кеты солёной потрошёной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход порции 75 гр.)? Решение: 1. Найдем на основании по таблицы 33 « Расчет расходов сырья и выход гастрономических изделий» Сборника рецептур масса Брутто 115г на 75г 2. Общая массы сырья на 38 порций: $115 \cdot 38 = 4.37 \text{ (кг)}$ Ответ: 4,37 кг
63.	Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 гр. на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопчёная, буженина и рулеты вареные. Решение: 1. Найдем на основании по таблицы 33 « Расчет расходов сырья и выход гастрономических изделий» Сборника рецептур массу Брутто продуктов: 1) колбаса сырокопчёная – 51 г, 2) буженина - 51, 3) рулеты вареные 54 г 2.1) $51 \cdot 45 = 2.3 \text{ (кг)}$ 2) $51 \cdot 45 = 2.3 \text{ (кг)}$ 3) $54 \cdot 45 = 2.43 \text{ (кг)}$ Ответ: 1) колбаса сырокопчёная – 2.3 кг, 2) буженина – 2,3кг, 3) рулеты вареные 2,43 кг

Кейс задание

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 50 порций блюда «Салат картофельный с кальмарами» с выходом 1 порции 180 гр. Записать в ответ массу сырья кальмаров на заданное количество

№ 75 рецептуры, колонка, название блюда, сезон

Наименование сырья	Масса брутто продуктов на 1 порцию (г)	Масса нетто продуктов на 1 порцию (г)	Масса брутто продуктов на задан. кол-во порций (кг)	Масса нетто продуктов на задан. кол-во порций (кг)

Решение

1. Найдем общий выход салата:
 $50 \text{ ПОРЦИЙ} * 150 \text{ Г} = 7,5 \text{ (КГ)}$

2. № 71 ,75 рецептуры, 2 колонка, «Салат картофельный с кальмарами» сезон октябрь

Наименование сырья	Масса брутто продуктов на 1000 (г)	Масса нетто продуктов на 1000 (г)	Масса брутто продуктов на задан.кол-во порций (кг)	Масса нетто продуктов на задан.кол-во порций (кг)
Картофель	1155	840	8,62	6,3
Лук репчатый	213	170	1,59	1,28
Масса набора овощей	-	1000	-	7,5
Салат картофельный	-	695	-	5,213
Кальмары	340	306	2,55	2,3
Сметана	150	150	1.125	1.125
Выход	-	1000	-	7.5

Ответ: 2,55 кг

64. Определить количество голландского сыра на 50 порций с выходом 25 г

Наименование продукта	Выход готового изделия	Масса сырья Брутто, г на 1 порцию	Масса брутто на 50 порций
Сыр голландский	25	27	1,35

Ответ: 1,35 кг

65. Сколько крупной не разделанной щуки необходимо взять для приготовления 20 порций блюда «Рыба заливная с гарниром», если выход 1 порции 75 г

Решение:

1. По таблице 29 « Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбной котлетной массы» Масса Брутто 117 г

$117 * 20 = 2,34 \text{ (кг)}$

Ответ: 2,34 (кг)

66. Рассчитайте языка свиного необходимо взять для приготовления 15 порций блюда «Язык заливной».

$Б 127 \text{ г} * 15 = 1 \text{ 905 г.}$

Ответ: 1905 г

67. Определите количество маринада для приготовления 100 порций блюда «Рыба под маринадом». В ответе введите одно число. Ответ округлите до сотых

1. На одну порцию на основании рецептуры 140 «Жареная рыба под маринадом» по 2 колонке

Сборника рецептов 75г маринада, следовательно:

$75 \text{ г} * 100 \text{ порций} = 7,5 \text{ (кг)}$

Ответ: 7,5 кг

Критерии и шкалы оценки теста:

Процентная шкала 0-100 %; отметка в системе

«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

85-100% - **отлично**;

75- 84,99% - **хорошо**;

60-74,99% - **удовлетворительно**;

0-59,99% - **неудовлетворительно**.

Критерии оценки кейс-задания:

кейс–задание выполнено полностью, обучающийся привел полную четкую аргументацию выбранного решения, продемонстрировал хорошие теоретические знания, имеет собственную обоснованную точку зрения на проблему – **отлично**;

кейс–задание выполнено полностью, теоретическое обоснование ограничено, имеется собственная точка зрения на проблему, но не все причины ее возникновения установлены – **хорошо**;

кейс–задание выполнено более чем на 2/3, обучающийся показывает явный недостаток теоретических знаний, выводы слабые, собственная точка зрения на причины возникновения проблемы не обоснована или отсутствует – **удовлетворительно**;

кейс-задание не выполнено, или выполнено менее чем на треть, если решение и обозначено то оно не является решением проблемы, которая заложена в кейсе - **неудовлетворительно**.

3.2 Собеседование (вопросы к экзамену)

3.2.1 Шифр и наименование компетенции

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

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

Номер вопроса	Текст вопроса
68.	Приведите классификацию холодных блюд и закусок
69.	Услуги общественного питания. Классификация. Общие требования к услугам. Характеристика типов предприятий общественного питания.
70.	Организация оперативного планирования предприятий
71.	Нормативная документация предприятий общественного питания (Сборник рецептур блюд, технологические карты, технико-технологические карты).
72.	Виды меню, принципы построения
73.	Оперативное планирование в предприятиях с полным циклом производства. Организация работы мясного цеха.
74.	Организация работы овощного цеха Структура производства, организация рабочих мест
75.	Особенности работы мясо-рыбного цеха.
76.	Требования к организации рабочих мест в холодном цехе
77.	Требования к производственным помещениям обеспечивающие безопасные условия труда и соблюдение санитарно-гигиенических норм
78.	Состав и структура помещений и требования к ним.
79.	Общие правила организации производства
80.	Организация технологического процесса холодного цеха
81.	Структура производства холодного цеха. Назначение и техника безопасности работы оборудования.
82.	Виды холодильного оборудования требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.
83.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического холодильного оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

84.	Правила составления меню в зависимости от типа предприятия и контингента питающихся.
85.	Организация и проведение подготовки рабочих мест по приготовлению холодных закусок, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
86.	Организация и проведение подготовки рабочих мест по приготовлению холодных закусок, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
87.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из рыбы, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
88.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из мяса, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
89.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из птицы, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
90.	Подбор оборудования, посуды, инвентаря для приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок Современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
91.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных закусок, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
92.	Разработка, адаптация рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
93.	25 изменений в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
94.	Личная гигиена повара, в холодном цехе и правила работы в перчатках
95.	Процедуры системы ХАССП. Аллергены, их учет и контроль в общественном питании.
96.	Кремер: универсальный сифон. Конструкция, общие рекомендации и техника безопасности
97.	Санитарно-эпидемиологические требования для предприятий общественного питания
98.	Бракераж готовой продукции
99.	Составление чек-листов (checklist — контрольный список) производства. Положительные стороны составления чек-листов.
100.	ХАССП на предприятиях общественного питания. Семь принципов системы ХАССП. Система мониторинга для каждой критической контрольной точки.

3.2.2 Шифр и наименование компетенции

ОК 09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

101.	Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.
102.	Разработки рецептов, составления заявок на продукты виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
103.	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при

	приготовлении холодной кулинарной продукции
104.	Современные методы приготовления холодных закусок по международным стандартам; Современные способы подачи холодных блюд и закусок по международным стандартам;
105.	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных
106.	Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
107.	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из мяса и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных
108.	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из птицы и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных
109.	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных
110.	.разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
111.	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
112.	Упаковка, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности
113.	Контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции
114.	Контроля хранения и расхода продуктов
115.	Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
116.	Новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
117.	Принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
118.	Правила организации проработки рецептур, правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
119.	Правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
120.	Правила расчета суточной потребности сырья холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
121.	Составление ассортимента полуфабрикатов в соответствии с типом предприятия, специализацией
122.	Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы
123.	Расчет выхода сложного холодного блюда
124.	Органолептическая оценка качества различных видов сырья и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции сложного приготовления
125.	Инновационные технологии приготовления холодных блюд и закусок.
126.	Правила составления блок схем приготовления холодных блюд и закусок
127.	Анализ современного состояния пищевых продуктов и продовольственного сырья
128.	Органолептический анализ контроля качества пищевых продуктов по системе ХАССП

129.	Товароведно-технологическая характеристика овощей для приготовления салатов и винегретов Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок
------	---

Критерии шкалы оценки:

Процентная шкала 0-100 %; отметка в системе

«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

3.3 Задания для практических работ

3.3.1 Шифр и наименование компетенции

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

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

130.	Ознакомиться с нормативно и технологической документацией для предприятий общественного питания . Особенности деятельности ПОП.
131.	Дать характеристику структуры производства и организация холодного цеха
132.	Оперативное планирование работы производства.
133.	Разработка меню для всех типов предприятия общественного питания и различных форм обслуживания
134.	Подбор оборудования, посуды, инвентаря, инструментов для приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок.

3.3.2 Шифр и наименование компетенции

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

135.	Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам из овощей, грибов, сыра.
136.	Органолептическая оценка качества различных видов сырья и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции сложного приготовления
137.	Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам из рыбы, мяса, птицы.
138.	Расчет выхода сложного холодного блюда
139.	Органолептическая оценка качества различных видов сырья и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции сложного приготовления.

Процентная шкала 0-100 %;

85-100% - отлично (практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета);

75- 84,99% - хорошо (практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов);

60-74,99% - удовлетворительно (практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов);

0-59,99% - неудовлетворительно (число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий).

3.4 Темы рефератов

3.4.1 Шифр и наименование компетенции

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

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

140.	Характеристика холодного цеха с применением современного оборудования
141.	Сложные закрытые бутерброды.
142.	Сложные холодные заливные блюда.
143.	Салаты-коктейли
144.	Фуршетные холодные блюда и закуски
145.	Ассортимент и приготовление гамбургеров
146.	Современное оборудование Пакоджет
147.	Применение Кремера для приготовления эспумы
148.	Пенные соусы с применение современного оборудования

3.4.2 Шифр и наименование компетенции

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

149.	Сложные холодные соусы.
150.	Современные способы подачи сложных холодных блюд и закусок
151.	Холодные закуски в тарталетках
152.	Бутерброды и закуски из хлеба.
153.	Горячие закуски.
154.	Закуски из яиц.
155.	Закуски из нерыбного водного сырья
156.	Закуски из мяса и птицы.
157.	Закуски из рыбы

Процентная шкала 0-100 %;

85-100% - отлично (практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета);

75- 84,99% - хорошо (практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов);

60-74,99% - удовлетворительно (практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов);

0-59,99% - неудовлетворительно (число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий).

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

4. Матрица соответствия результатов обучения, показателей, критерием и шкал оценки

Результаты обучения (на основе обобщённых компетенций)	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценки	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценки	
				Академическая оценка (зачтено/незачтено)	Уровень освоения компетенции
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>					
<p>Знать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p>	<p>Ответы на вопросы (тест) №№1-31</p>	<p>Результаты теста</p>	<p>Студент ответил на 85-100 % вопросов</p>	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			<p>Студент ответил на 75-84,99 % вопросов</p>	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			<p>Студент ответил на 60-74,99 % вопросов</p>	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			<p>Студент ответил на 0-59,99 % вопросов</p>	не удовлетворительно	Не освоен
	<p>Реферат</p>	<p>Результаты выполнения реферата</p>	<p>Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе</p>	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			<p>Студент ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок</p>	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			<p>Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки</p>	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			<p>Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок</p>	не удовлетворительно	Не освоен (недостаточный уровень)
<p>Уметь организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>	<p>Точность выполнения задания при выполнении практической работы №127-131</p>	<p>Отчет по практическим работам</p>	<p>Студент качественно выполнил задание лабораторной работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на поставленный вопрос на собеседовании. Погрешность определения не превышает 10,0%.</p>	зачтено	Освоена (повышенный уровень)
			<p>Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на поставленный вопрос на собеседовании. Погрешность определения превышает 11,0%.</p>	не зачтено	Не освоена (недостаточный уровень)
	<p>Решение кейс-заданий № 31-36 70-97</p>	<p>Результаты решения кейс-задач (домашняя работа)</p>	<p>Студент решил все задачи, допустил не более 1 ошибки в ответе</p>	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			<p>Студент решил все задачи, допустил не более 3 ошибок</p>	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			<p>Студент решил не все задачи, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки</p>	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			<p>Студент решил не все задачи, и в тех что решил допустил ошибки или не решил задачи совсем</p>	не удовлетворительно	Не освоен (недостаточный уровень)

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям					
Практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Ответы на вопросы (собеседование к экзамену) №65-126	Результаты ответов на вопросы	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоен

<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере ПК 3.7Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>					
Знать ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты	Ответы на вопросы (тест) №№23-45	Результаты теста	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоен
	Реферат	Результаты выполнения реферата	Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибок	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	не удовлетворительно	Не освоен (недостаточный уровень)
Уметь разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры	Точность выполнения задания при выполнении практической работы	Отчет по практическим работам	Студент качественно выполнил задание лабораторной работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на поставленный вопрос на собеседовании. Погрешность определения не	зачтено	Освоена (повышенный уровень)

холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	№ 132-136		превышает 10,0%.		
			Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на поставленный вопрос на собеседовании. Погрешность определения превышает 11,0%.	не зачтено	Не освоена (недостаточный уровень)
	Решение кейс-заданий № 61-65	Результаты решения кейс-задач	Студент решил все задачи, допустил не более 1 ошибки в ответе	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент решил все задачи, допустил не более 3 ошибок	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент решил не все задачи, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
Студент решил не все задачи, и в тех что решил допустил ошибки или не решил задачи совсем			не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный уровень)	
Практический опыт: разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	Ответы на вопросы (собеседование к экзамену) №117-128	Результаты ответов на вопросы	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоена

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**МДК 03.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА**

(наименование дисциплины)

Специальность

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(код и наименование специальности)

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
2	ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
3	ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
4	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
5	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Знания: способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции</p> <p>Иметь практический опыт:</p>
6	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и	<p>Умения: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в</p>

		подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	том числе авторских, брендовых, региональных; Знания:виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Иметь практический опыт:подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
7	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	Умения:соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ Знания:актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;современные способы подачи холодных блюд и закусок Иметь практический опыт:разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
8	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	Знания: рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных Умения: порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Иметь практический опыт:упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности
9	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	Умения: применять современные методы приготовления холодных закусок по международным стандартам; современными способами сервировать холодные блюда и закуски Знания:актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; <i>современные методы приготовления холодных закусок по международным стандартам</i> Иметь практический опыт:контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции

2 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/ процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	ОК 01 ПК 3.2	Тест	1-17	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично,
		ОК 01,ОК 02 ПК 3.2	Лабораторное занятие	187	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
		ОК 01,ОК 02 ПК 3.2	Собеседование (вопросы для экзамена, кейс-задания)	124-140 18-22	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
2	Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	ОК 04 ПК 3.3	Тест	23-45	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
		ОК 04 ПК 3.3	Лабораторное занятие	188	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
		ОК 04 ПК 3.2-ПК 3.3	Реферат	193-204	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
		ОК 01,ОК 02 ПК ПК 3.3	Собеседование (вопросы для экзамена, кейс-задания)	141-151 46-49	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
3	Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	ОК04 ПК 3.4	Тест	50-70	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично,

		ОК 01-04 ПК 3.4	Лабораторное занятие	189	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
		ОК 01-04 ПК 3.2-3.4	Реферат	205-208	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
		ОК 04 ПК 3.4	Собеседование (вопросы для экзамена, кейс- задания)	152-164 71-72	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
4	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	ОК 07 ПК 3.5	Тест	74-99	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
		ОК04 - 07 ПК 3.5	Лабораторное занятие	190	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
		ОК04 - 07 ПК 3.5	Собеседование (вопросы для экзамена, кейс- задания)	165-170 100-101	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично,
5	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	ОК 01-04 ПК 3.6	Тест	102-126	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично,
		ОК 07 ПК 3.6	Лабораторное занятие	191-192	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»

		ОК 01-04 ПК 3.5-3.6	Реферат	210-217	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
		ОК04,ОК 07 ПК 3.6	Собеседование (вопросы для экзамена, кейс- задания)	171-186	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично

3 Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)

(типовые контрольные задания (включая тесты) и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины)

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Балльно-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на практических занятиях, тестовые задания и самостоятельная работа обучающихся. Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной балльно-рейтинговой оценки работы в семестре получает **экзамен** автоматически:

85-100% - **отлично**;

75- 84,99% -**хорошо**;

60-74,99% - **удовлетворительно**.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до экзамена, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на экзамен.

3.1 Тесты (тестовые задания и кейс-задания)

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

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

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

№ задания	Тестовое задание
	Выбрать один ответ
1	1.К холодным соусам относятся: а) голландез б) майонез в) маринад г) польский
2	2.Назовите ассортимент заправок: а) майонез, маринад б) тартар, оливковая в) винегрет, горчиная г) сливочная.
3	3.Назовите ассортимент промышленных соусов: а) молочный, сметанный б) польский, голландский в) коньячный, клюквенный г) ткемали, южный, томатный острый
4	Организация холодного цеха: а)приготовление супов б) приготовление холодных соусов в)приготовление рыбных блюд

	г)приготовление горячих соусов																
5	4.Назовите органолептические показатели качества соусов: а) консистенция, содержание жира, вкус б) способ тепловой обработки, содержание соли, запах в) содержание соли, содержание жира, запах г) консистенция, запах, вкус																
6	5.При какой температуре следует хранить холодные соусы: а) 4-6°C б) 15-20°C в) 20-25°C г) -2, - 4°C																
7	6.Назовите ассортимент твердых сыров: а) швейцарский, голландский, моцарелла б) швейцарский, голландский, пармезан в) маскарпоне, чеддер, эдамский г) брынза, маскарпоне, голландский																
	Выбрать несколько ответов																
8	Каковы правила приготовления соуса майонез? а.) желтки яиц взбить с солью, сахаром, горчицей и постепенно тонкой стружкой вливать масло растительное, влить уксус б.) желтки яиц взбить с солью, сахаром, горчицей и постепенно тонкой стружкой вливать масло растительное, влить лимонный сок в.) желтки яиц взбить с солью, сахаром, горчицей и постепенно тонкой стружкой вливать масло сливочное, влить уксус г.) яйца взбить с солью, сахаром, горчицей и постепенно тонкой стружкой вливать масло растительное																
9	Организация холодного цеха: а)приготовление холодных блюд б) приготовление заправок в)приготовление холодных соусов г)приготовление горячих соусов																
10.	21.Разновидности масляных смесей? а.) зеленое; б.) килечное; в.) сырное; г.) сливочное.																
	Вопрос на сопоставление																
11	Выберите правильное сопоставление <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>1</td> <td>Маринад</td> <td>А</td> <td>Хрен</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Соус</td> <td>Б</td> <td>Овощной с томатом</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Заправка</td> <td>В</td> <td>селедочное</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Масляная смесь</td> <td>Г</td> <td>горчичная</td> </tr> </table> Ответ: 1-Б; 2-А; 3-Г; 4-В	1	Маринад	А	Хрен	2	Соус	Б	Овощной с томатом	3	Заправка	В	селедочное	4	Масляная смесь	Г	горчичная
1	Маринад	А	Хрен														
2	Соус	Б	Овощной с томатом														
3	Заправка	В	селедочное														
4	Масляная смесь	Г	горчичная														
12.	Выберите правильное сопоставление <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>1</td> <td>Соус майонез</td> <td>А</td> <td>винегрет</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Масло</td> <td>Б</td> <td>с корнишонами</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Маринад</td> <td>В</td> <td>зеленое</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>заправка</td> <td>Г</td> <td>овощной без томата</td> </tr> </table> Ответ: 1-Б; 2-В; 3-Г; 4-А	1	Соус майонез	А	винегрет	2	Масло	Б	с корнишонами	3	Маринад	В	зеленое	4	заправка	Г	овощной без томата
1	Соус майонез	А	винегрет														
2	Масло	Б	с корнишонами														
3	Маринад	В	зеленое														
4	заправка	Г	овощной без томата														
	Вставить пропущенное слово или число																
13.	_____ - показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка. В состав белков может входить 20-22 аминокислоты, которые делятся на незаменимые и заменимые. Ответ введите словосочетанием в именительном падеже Ответ: Биологическая ценность																
14.	_____ - это сложная композиция Ответ: Соус																
15.	Первый принцип подбора соусов к блюдам-_____ Ответ: Вкусовое соответствие																

Задачи на 1-2 действия	
16.	<p>Проведите расчет маринада на 100 порций в ресторане для приготовления « Рыбы под маринадом», если на 1порцию 75 г.</p> <p>Решение 1) Расчет маринада: $100 \cdot 75 = 7,5$ Ответ: 7,5 кг</p>
17.	<p>Проведите расчет уксуса 3% на 9 % в соотношении 1.00 кг-0.33 кг для приготовления 1 кг маринада идет 300 г 3%</p> <p>Решение 1) $0,33 \cdot 0,30 / 1,00 = 0,099$ Ответ: 0,099кг</p>
Кейс задание	
18.	<p>Необходимо приготовить 10 порций салата столичного определите, сколько картофеля необходимо взять в марте, если на 1 порцию 40 г и в марте 40 процентов отходов. Ответ округлить до сотых</p> <p>Решение: 1. Определяем массу брутто по формуле: $B = \frac{N \cdot 100}{100 - \text{отходы}} = \frac{40 \cdot 100}{100 - 40} = 66,67 \text{ (г)}$ 2. Найдем сколько картофеля массой Брутто на 10 порций : $66,67 \cdot 10 = 666,7\text{г}$</p> <p>Ответ: на 10 порций салата столичного картофеля по массе брутто необходимо взять 667 г.</p>
19.	<p>Определить количество продуктов для приготовления 20 порций винегрета овощного в марте выходом одной порции (Mi пор) 100 г по III колонке Сборника рецептур.</p> <p>Дано: 20 порций; MiПор = 0,100 кг; %опс картофеля ~ 40 + 3 , %оix свеклы, моршжи “ 25 , %пот/о моркога ~ 0,5 , ^@пот/о свеклы — 5.</p> <p>Найти Mb всех продуктов.</p> <p>Решение Так как выход винегрета дан на 1000 г, рассчитаем, какое количество продуктов необходимо для 20 порций винегрета выходом 100 г: $0,100 \cdot 20 = 2,0 \text{ кг}$.</p> <p>Ответ: 2кг</p>
20.	<p>Рассчитываем количество продуктов по массе нетто для некондиционного сырья (картофель, свекла, морковь). Для этого воспользуемся формулой (3):</p> <p>1) картофель: $0,420 \cdot 100 : (100 - 43) = 0,740$; 2) свекла: $0,300 \cdot 100 : (100 - 30) = 0,430$; 2) морковь: $0,200 \cdot 100 : (100 - 25,5) = 0,270$; 3. Определяем вес остальных продуктов: 1) огурцы соленые: $0,188 \cdot 2,0 = 0,376 \text{ кг}$; 2) капуста квашеная: $0,214 \cdot 2,0 = 0,428 \text{ кг}$; 3) лук репчатый: $0,188 \cdot 2,0 = 0,376 \text{ кг}$; 4) масло растительное: $0,100 \cdot 2,0 = 0,200 \text{ кг}$.</p> <p>Данные заносим в таблицу:</p>
21.	<p>Определить, сколько порций сельди с гарниром можно приготовить из 3 кг сельди крупного размера, разделанной на мякоть.</p> <p>Решение 1. Находим процент отходов и потерь при холодной обработке сельди крупного размера при разделке на филе по таблице «Расчет расходов сырья и выхода гастрономических изделий». Он составляет 33 %. 2. Определяем массу филе сельди по формуле (2): $3 \cdot (100 - 33)$</p>

	<p>Мн = - — IQQ =2,01 кг.</p> <p>3. Находим количество сельди массой нетто на одну порцию по рецептуре № 132. Оно составляет 25 г.</p> <p>4. Рассчитываем количество порций сельди с гарниром, которое можно приготовить из 2.01 кг филе сельди: $2,01 : 0,025 = 80$ порций.</p> <p>Ответ. Из 3 кг сельди крупного размера, разделанной на филе,</p>
22.	<p>В столовую поступило 50 кг ставриды океанской специальной разделки. Определите какое количество филе с кожей без костей получится при разделке</p> <p>Мбр = 50 кг Мфиле – ? Решение: При решении задачи воспользуемся таблицей № 27. Рыба специальной разделки соответствует рыбе непластованной (т.е. без чешуи, головы, плавников, внутренностей). Отходы при разделке непластованной рыбы установлены 39 %, а при разделке на филе с кожей без костей – 54%. Дополнительные отходы составляют 54 % – 39 % = 15 %. Выход рыбы непластованной 100 % – 39 % = 61 %, т.е. при поступлении рыбы спецразделки дополнительные отходы при разделке на филе составят: $61 - 100\%$ $15 - X$ $X = 15 \times 100 \div 61 = 23,4 \%$ Таким образом, масса филе $50 \text{ кг} - 100\%$ $X2 - 23,4\%$ $X2 = 50 \times 23,4 \div 100 \% = 11,7 \text{ кг}$ Мфиле = $50 - 11,7 = 38,3 \text{ кг}$ Ответ: масса филе с кожей без костей составляет 38,3 кг.</p>

3.1.2 Шифр и наименование компетенции

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

№ задания	Тестовое задание
	Выбрать один ответ
23	<p>Назовите салат из птицы:</p> <p>а) деликатесный б) мясной в) оливье г) столичный</p>
24.	<p>Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:</p> <p>а) 8 часов; б) 10 часов; в) 12 часов; г) 14 часов.</p>
25.	<p>Срок реализации заправленных салатов:</p> <p>а) 30 минут б) 48 часов в) 36 часов г) 2 часа</p>
26.	<p>Выход салата 1порцию:</p> <p>а)250г б)500г в)130г г)150г</p>

27.	Расчет салатов на основании Сборника рецептур произведен на выход: А) 1000г Б) 250г В) 500г Г) 100г												
28.	Холодные закуски подразделяются на: а) канапе, сэндвичи, салаты б) бутерброды, винегреты, заливные в) канапе, салаты, рулеты г) салаты, бутерброды, заливные.												
29.	Для оформления салатов используют: а) паприку б) зеленое масло в) желе г) входящие ингредиенты красиво нарезанные												
30.	Заправка мясного винегрета: а) майонезом б) растительным маслом в) желе г) маринадом												
31.	49. Подберите сложный холодный соус к винегрету с сельдью: а) соус винегрет б) вустерский в) майонез г) маринад овощной												
Выбрать несколько ответов													
32	Разновидности винегретов: а) грибной б) мясной в) овощной г) с птицей												
33	. Салаты подают с выходом: а) 90 г б) 100 г в) 150 г г) 250 г												
34	Назовите продукты, входящие в состав салата оливье: а) курица отварная б) язык отварной в) раковые шейки г) икра черная												
35	Температура подачи салатов и винегретов: а) 6 °С б) 10°С в) 12°С г) 14°С												
36	Какие салаты готовят в летний период года: а) салат мясной б) салат витаминный в) салат фруктовый г) салат из свежих овощей												
Вопрос на сопоставление													
37	Выберите правильное сопоставление <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 40%;">Салат мясной</td> <td style="width: 55%;">А Редис</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Салат столичный</td> <td>Бмясо отварное</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Салат Оливье</td> <td>В птица отварная</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Салат Весна</td> <td>Г жареные рябчики</td> </tr> </table> Ответ: 1-Б; 2-В; 3-Г; 4-А	1	Салат мясной	А Редис	2	Салат столичный	Бмясо отварное	3	Салат Оливье	В птица отварная	4	Салат Весна	Г жареные рябчики
1	Салат мясной	А Редис											
2	Салат столичный	Бмясо отварное											
3	Салат Оливье	В птица отварная											
4	Салат Весна	Г жареные рябчики											
38	Обозначьте цифрами последовательность приготовления салатов из свежих овощей: а) выложить в салатницу и украсить												

	б) провести первичную обработку овощей в) заправить салат г) нарезать овощи Ответ: 1-б,2-г, 3- в,4- а
	Вставить пропущенное слово или число
39	При приготовлении винегретов свеклу рекомендуется отдельно заправить _____ _____, для сохранения цвета. Ответ: Уксусом
40.	Салаты-коктейли подают в _____ Ответ: Бакалах
41	При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать _____ правила, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются _____ обработке. Ответ: санитарные,тепловой
42.	_____ техника кулинарной обработки, применяемая при приготовлении салатов Ответ введите словом Ответ: Перемешивание
	Задачи на 1-2 действия
43.	Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями ? Ответ введите целым числом. Решение 1) Общая масса основного сырья: $50 * 100 = 5 \text{ кг}$ Ответ: 5 кг
44.	Сколько потребуется желатина на 1 порцию заливного по 100 г, если на 1000г холодного блюда необходимо 40 г ? Решение: $40 * 100 / 1000 = 4 \text{ (г)}$ Ответ: 4г
45	Какое количество кеты солёной потрошёной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход порции 75 гр.)? Решение: 1.Найдем на основании по таблицы 33 « Расчет расходов сырья и выход гастрономических изделий» Сборника рецептур масса Брутто 115г на 75г 2.Общая массы сырья на 38 порций: $115 * 38 = 4.37 \text{ (кг)}$ Ответ: 4,37 кг
46.	Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 гр. на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопчёная, буженина и рулеты вареные. Решение: 1.Найдем на основании по таблицы 33 « Расчет расходов сырья и выход гастрономических изделий» Сборника рецептур массу Брутто продуктов: 1) колбаса сырокопчёная – 51 г, 2) буженина - 51, 3) рулеты вареные 54 г 2. $1) 51 * 45 = 2.3 \text{ (кг)}$ $2) 51 * 45 = 2.3 \text{ (кг)}$ $3) 54 * 45 = 2.43 \text{ (кг)}$ Ответ: 1) колбаса сырокопчёная – 2.3 кг, 2) буженина – 2,3кг, 3) рулеты вареные 2,43 кг
	Кейс задание
47.	Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 50 порций блюда «Салат картофельный с кальмарами» с выходом 1 порции 180 гр. Записать в ответ массу сырья кальмаров на заданное количество Решение 1.Найдем общий выход салата: $50 \text{ ПОРЦИЙ} * 150 \text{ Г} = 7,5 \text{ (КГ)}$ 2. Произведем перерасчет сырья и продуктов для приготовления 50 порций № 71 ,75 рецептуры, 2 колонка, «Салат картофельный с кальмарами» сезон октябрь

	Наименование сырья	Масса брутто продуктов на 1000 (г)	Масса нетто продуктов на 1000 (г)	Масса брутто продуктов на задан.кол-во порций (кг)	Масса нетто продуктов на задан.кол-во порций (кг)																																																																
	Картофель	1155	840	8,62	6,3																																																																
	Лук репчатый	213	170	1,59	1,28																																																																
	Масса набора овощей	-	1000	-	7,5																																																																
	Салат картофельный	-	695	-	5,213																																																																
	Кальмары	340	306	2,55	2,3																																																																
	Сметана	150	150	1.125	1.125																																																																
	Выход	-	1000	-	7.5																																																																
	Ответ: 2,55 кг кальмаров																																																																				
48.	<p>Определить количество салата мясного на 50 порций с выходом 100 г</p> <p>Решение: $50 \cdot 100 = 5(\text{кг})$</p> <p>Ответ: 5 кг</p>																																																																				
49.	<p>Выписать продукты для приготовления 100 порций винегрета в марте.</p> <p>Выход винегрета 100гр. Записать в ответ массу сырья картофеля на заданное количество.</p> <p>Решение:</p> <p>1.Найдем общий выход винегрета :$100 \text{ г} \cdot 100 \text{ порций} = 10\ 000$</p> <p>На основании Сборника рецептур</p> <p>Рецептура 100 Винегрет овощной (март)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>П / П</th> <th>Наименование сырья</th> <th>Масса брутто на 1 000 г</th> <th>Масса нетто на 1000 г</th> <th>Масса брутто на 100 порций(г)</th> <th>Масса нетто на 100 порций(г)</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Картофель</td> <td>350</td> <td>210</td> <td>3500</td> <td>2100</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Свекла</td> <td>220</td> <td>150</td> <td>2200</td> <td>1500</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Морковь</td> <td>140</td> <td>100</td> <td>1400</td> <td>1000</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Огурцы соленые</td> <td>190</td> <td>150</td> <td>1900</td> <td>1500</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Капуста квашеная</td> <td>220</td> <td>150</td> <td>2200</td> <td>1500</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Лук зеленый</td> <td>190</td> <td>150</td> <td>1900</td> <td>1500</td> <td></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Заправка для салатов 830</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1000</td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Выход</td> <td>-</td> <td>1000</td> <td>-</td> <td>10000</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Ответ: 3,5кг картофеля в марте</p>						П / П	Наименование сырья	Масса брутто на 1 000 г	Масса нетто на 1000 г	Масса брутто на 100 порций(г)	Масса нетто на 100 порций(г)		1	Картофель	350	210	3500	2100		2	Свекла	220	150	2200	1500		3	Морковь	140	100	1400	1000		4	Огурцы соленые	190	150	1900	1500		5	Капуста квашеная	220	150	2200	1500		6	Лук зеленый	190	150	1900	1500		7	Заправка для салатов 830	100	100	1000	1000		8	Выход	-	1000	-	10000	
П / П	Наименование сырья	Масса брутто на 1 000 г	Масса нетто на 1000 г	Масса брутто на 100 порций(г)	Масса нетто на 100 порций(г)																																																																
1	Картофель	350	210	3500	2100																																																																
2	Свекла	220	150	2200	1500																																																																
3	Морковь	140	100	1400	1000																																																																
4	Огурцы соленые	190	150	1900	1500																																																																
5	Капуста квашеная	220	150	2200	1500																																																																
6	Лук зеленый	190	150	1900	1500																																																																
7	Заправка для салатов 830	100	100	1000	1000																																																																
8	Выход	-	1000	-	10000																																																																

3.1.3 Шифр и наименование компетенции

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

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

№ задания	Тестовое задание
Выбрать один ответ	
50.	Какое тесто используют для приготовления паштетов: а) дрожжевое б) песочное не сладкое в) слоеное г) заварное
51.	Для фарширования яиц используют: а) котлетную массу б) сырую рыбу в) икру, сыр, грибы, семгу г) тушеную капусту
52.	Пикантные профитроли готовят из теста: а) заварного б) песочного в) бисквитного г) слоеного
53.	Волованы готовят из теста: а) бисквитного б) песочного в) слоеного г) заварного
54.	85. Кто осуществляет контроль качества продукции предприятий общественного питания? а) санитарно-технологические пищевые лаборатории; б) бухгалтерия предприятия; в) ОТК предприятия; г) администрация предприятия.
55.	31. Каковы размеры канапе: а) 3 x 4 x 0.5 б) 5 x 6 x 05 в) 10 x 10 x 10 г) 15 x 3 x 10
56.	33. Срок реализации канапе: а) 6 часов б) 12 часов в) 18 часов г) 30 минут
Выбрать несколько ответов	
57.	Разновидности бутербродов: а) закусочные б) закрытые в) комбинированные г) сложные
58.	Разновидности горячих бутербродов: а) тартинки б) крутоны в) крутоны-муаль г) открытые
59.	Открытые бутерброды готовят из следующих продуктов: а) котлеты б) буженины в) сыра г) икры
60.	Закрытые бутерброды можно приготовить : а) двухслойными б) трехслойными в) однослойными г) шестислойными

61.	Основой канапе служит: а) хлеб, багет, лаваш б) мясо, капуста, хлеб в) хлеб, багет, гренки г) гренки, картофель, мясо									
62.	Подобрать ингредиенты для канапе с ржаным хлебом: а) масло, огурец, сыр, помидор б) ветчина, помидор, свежий огурец, лимон в) сельдь, лук, соленый огурец, яйцо г) масло сыр, виноград, маслина									
Вопрос на сопоставление										
63.	Выберите правильное сопоставление <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 65%;">Закусочные бутерброды</td> <td style="width: 30%;">Асандвичи</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Горячие бутерброды</td> <td>Б канапе</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Закрытые бутерброды</td> <td>В тартинки</td> </tr> </table> Ответ: 1-Б; 2-В; 3-А;	1	Закусочные бутерброды	Асандвичи	2	Горячие бутерброды	Б канапе	3	Закрытые бутерброды	В тартинки
1	Закусочные бутерброды	Асандвичи								
2	Горячие бутерброды	Б канапе								
3	Закрытые бутерброды	В тартинки								
Вставить пропущенное слово или число										
64.	Название закуски, которую едят руками _____ Ответ: ФингерФуд									
65.	Бутерброды по форме мелкие пирожные _____ Ответ: канапе									
66.	При приготовлении закусок необходимо строго соблюдать _____ правила, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются _____ обработке. Ответ: санитарные, тепловой									
67.	Пикантная закуска небольшого размера в форме башенки с несладкой начинкой _____ Ответ: Волнованы									
Задачи на 1-2 действия										
68.	Сколько потребуется хлеба пшеничного для приготовления 20 порций канапе с икрой? Ответ введите целым числом. Решение 1) По таблице 2 Сборника рецептур на 1 порцию хлеба пшеничного 45 г.: $45 \cdot 20 = 900$ г Ответ: 900 г									
69.	11) Какое количество бутербродов с килькой и маслом можно приготовить по колонке 2, если поступила килька в банках массой 1.3кг. Решение Пользуясь рецептурой 14 Бутерброды с сельдью или килькой определяем количество массу брутто кильки на 1 порцию = 56 грамм. Далее считаем количество порций бутербродов. $1300 / 56 = 23$ порции Ответ: 23 порции бутербродов с килькой и маслом можно приготовить по колонке 2, если поступила килька в банках массой 1.3кг.									
70.	Сколько порций краковской колбасы получится из 30 кг массой брутто если масса 1 порции 50 г Решение Для решения задачи используем таблицу № 11 – Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье (в % к массе мяса на костях). При обработке свинины жирной отходы составляют 12,8 % Определяем массу нетто всего мяса 1) $30.000 / 100 \cdot 12.8 = 3840$ г – масса отходов 2) $30000 - 3840 = 26160$ г – масса нетто мяса 3) $26160 / 50 = 523$ порции Ответ: 523 порции краковской колбасы получится из 30кг массы брутто.									
Кейс задание										
71.	Сколько потребуется окорока советского чтобы получить 200 порций по 100 г. Ответ записать целым числом. Решение Для решения задачи используем таблицу №18 – Расчет расхода субпродуктов, колбасных изделий и свинокоченостей, выхода полуфабрикатов и готовых изделий 1) Потери составляют $15\% + 24\% = 39\%$ 2) Масса нетто окорока составляет $200 \cdot 100 = 20000$ г									

	3)Масса брутто окорока составляет $20 \cdot 100 / (100\% - 39\%) = 32$ кг Ответ : 32 кг окорока советского потребуется получить 200 порций по 100 г.
72.	Сколько хлеба пшеничного и икры красной потребуются для приготовления 30 порций канапе, если на 1 порцию закладка продуктов масса нетто по Сборнику 30 г, 10 г Решение: 1. Найдем общую массу Нетто хлеба пшеничного : $30 \cdot 30 = 600$ г 2. Найдем Массу Нетто икры: $10 \cdot 30 = 300$ г Ответ: 1) 600 г, 2) 300 г.
73.	Какое количество бутербродов с килькой и маслом можно приготовить по колонке 2, если поступила килька в банках массой 1.3 кг. Решение: На основании рецептурой 14 Бутерброды с сельдью или килькой определяем количество массу брутто кильки на 1 порцию 56 грамм. Рассчитываем количество порций бутербродов: $1300 / 56 = 23$ порции Ответ: 23 порции бутербродов с килькой и маслом можно приготовить по колонке 2, если поступила килька в банках массой 1.3 кг.

3.1.4 Шифр и наименование компетенции

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

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

№ задания	Тестовое задание
	Выбрать один ответ
74.	Подберите сложный холодный соус к рыбе жаренной холодной: а) соус винегрет б) вустерский в) майонез г) маринад овощной
75	Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»? а) филе с кожей и костью; б) чистое филе; в) филе с кожей без реберных костей
76	Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»? а) филе с кожей и костью; б) чистое филе; в) кругляши
77.	Подберите сложный холодный соус к рыбе отварной холодной: а) майонез б) вустерский в) соус винегрет г) маринад овощной
78.	. Назовите ассортимент сложных холодных блюд: а) мясо заливное, паштет, бутерброд б) рыба заливная, канапе, яйцо фаршированное в) мясо заливное, паштет, рулет г) сырные шарики, рулет, паштет
79..	. Холодные блюда подают выходом: а) 25-80 г б) 90-150 г в) 150-250 г г) 250-400
80..	Температура подачи холодных сложных блюд: а) 5-6 °С б) 10-14 °С в) 8-10 °С г) 15-20 °С

81.	Для приготовления рыбы заливной рыбу: а) тушат б) жарят в) запекают г) варят												
82.	Ингредиенты для приготовления рыбы заливной: а) рыба, бульон, желатин б) агар-агар, сметана, рыба в) желатин, бульон, рыба г) крахмал, рыба, молоко												
83.	Ингредиенты для приготовления желе рыбного: а) желатин, майонез, морковь б) бульон, молоко, агар-агар в) бульон, желатин, специи г) крахмал, сметана, специи												
84.	Чтобы желе застыло, его выдерживают на холоде: а) 6 часов б) 60 минут в) 2 часа г) 30 минут												
Выбрать несколько ответов													
85.	Желирующие вещества: а) ксантана б) пектин в) агар-агар г) желатин												
86.	По каким органолептическим показателям оценивают качество сложных холодных блюд: а) цвету, консистенции б) запаху, внешнему виду в) по способу тепловой обработки, форме нарезки г) вкусу												
87.	Какие сложные холодные блюда не разрешено готовить в летний период года: а) маринованные б) заливные в) паштеты г) студни												
88.	Ингредиенты для приготовления рыбы под маринадом: а) помидоры, баклажаны, кабачки б) картофель, баклажан, кабачки в) помидоры, морковь, лук г) огурцы, лук, кабачки												
89.	Способы фарширования рыбы заливной: а) «цулком» б) со стороны спинки в) кармашек												
Вопрос на сопоставление													
90.	Выберите правильное сопоставление <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 40%;">Сельдь рубленая</td> <td style="width: 55%;">А целая сголовой</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Рыба под маринадом</td> <td>Б филе - мякоть</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Рыба под майонезом</td> <td>В филе с кожей ,безреберных костей</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Рыба фаршированная заливная</td> <td>Г звенья с кожей и хрящами</td> </tr> </table> Ответ: 1-Б; 2-В; 3-Г; 4-А	1	Сельдь рубленая	А целая сголовой	2	Рыба под маринадом	Б филе - мякоть	3	Рыба под майонезом	В филе с кожей ,безреберных костей	4	Рыба фаршированная заливная	Г звенья с кожей и хрящами
1	Сельдь рубленая	А целая сголовой											
2	Рыба под маринадом	Б филе - мякоть											
3	Рыба под майонезом	В филе с кожей ,безреберных костей											
4	Рыба фаршированная заливная	Г звенья с кожей и хрящами											
91.	Обозначьте цифрами последовательность приготовления сельди рубленая: а) при отпуске готовую массу формируют в виде сельди. б) филе сельди мякоть пропускают через мясорубку с очищенным яблоком и луком в) в полученную массу добавляют масло, уксус и выбивают г) добавляют замоченный хлеб и пропускают через мясорубку Ответ: 1-б,2-г, 3- в,4- а												
Вставить пропущенное слово или число													

92.	Ответ: Уксусом				
93.	При приготовлении винегрета с сельдью свеклу рекомендуется отдельно заправить _____, для сохранения цвета. Ответ: Уксусом				
94.	При приготовлении шуки фаршированный используют способ фарширования _____ Ответ: «Чулком»				
95.	При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать _____ правила. Ответ: санитарные				
Задачи на 1-2 действия					
96.	Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями ? Ответ введите целым числом. Решение 1) Общая масса основного сырья: $50 \cdot 100 = 5 \text{ кг}$ Ответ: 5 кг				
97.	Сколько потребуется желатина на 1 порцию заливного по 100 г, если на 1000г холодного блюда необходимо 40 г ? Решение: $40 \cdot 100 / 1000 = 4(\text{г})$ Ответ: 4г				
98.	Какое количество кеты солёной потрошёной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход порции 75 гр.)? Решение: 1. Найдем на основании по таблицы 33 « Расчет расходов сырья и выход гастрономических изделий» Сборника рецептур масса Брутто 115г на 75г 2. Общая массы сырья на 38 порций: $115 \cdot 38 = 4.37(\text{кг})$ Ответ: 4,37 кг				
99	Сколько порций судака заливного можно приготовить при наличии 320 г желатина, если на 1 порцию заливного 5 г желатина? Решение: Найдем количество порций: $320 / 5 = 64$ (порции) Ответ: 64 порции				
Кейс задание					
100.	Сколько томатного соуса острого необходимо для приготовления 100 порций Рыбы под маринадом в столовой 2 категории? Решение 1. Пользуясь рецептурой 140 Жареная рыба под маринадом (2 колонка) считаем сколько маринада необходимо для приготовления 100 порций рыбы под маринадом. $50 \cdot 100 = 5000\text{гр}$ 2. рецептура 140 Жареная рыба под маринадом (2 колонка)				
	Наименование сырья	Масса брутто на 1000г	Масса нетто на 1000 г	Масса брутто на 100 порций(г)	Масса нетто на 100 порций(г)
	Окунь морской	127	89	12700	8900
	Мука пшеничная	5	5	500	500
	Масло растительное	5	5	500	500
	Масса жареной рыбы	-	75		7500
	Маринад 827	-	75		7500
	Лук зеленый	13	10	1300	1000
	Выход	-	160	-	16000
	3. Далее пользуясь рецептурой 827 Маринад овощной с томатом (2 колонка) считаем, сколько томатной пасты необходимо для 5000гр маринада. На 1000гр маринада необходимо 200грамм томатного пюре, следовательно , $200 \cdot 5 = 1000 \text{ г}$				

4.Рецептура 827 Маринад овощной с томатом(2колонка)																																																																																																																																									
Наименование сырья	Масса брутто на 1000г	Масса нетто на 1000 г	Масса брутто на 5000гр	Масса нетто на 5000гр																																																																																																																																					
Морковь	625	500	3125	2500																																																																																																																																					
Лук репчатый	238	200	1190	1000																																																																																																																																					
Томатное пюре	200	200	1000	1000																																																																																																																																					
Масло растительное	100	100	500	500																																																																																																																																					
Уксус 3%	300	300	1500	1500																																																																																																																																					
Сахар	30	30	150	150																																																																																																																																					
Бульон рыбный или вода	100	100	500	500																																																																																																																																					
Выход:	-	1000	-	5000																																																																																																																																					
Ответ:1000 грамм томатного пюре понадобится для приготовления 100 порций рыбы под маринадом.																																																																																																																																									
101.	<p>Сколько порций судака заливного можно приготовить при наличии 320гр желатина? Сколько потребуется других продуктов по 1 колонке сборника рецептов.</p> <p>Решение</p> <p>1.Пользуясь рецептурой 832 Желе мясное или рыбное(1 колонка) определяем сколько гр желе можно приготовить из 320 г желатина $320:40*1000=8000$гр желе</p> <p>2.Рецептура 832 Желе мясное или рыбное(1 колонка)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№П/П</th> <th>Наименование сырья</th> <th>Масса брутто на 1000г</th> <th>Масса нетто на 1000 г</th> <th>Масса брутто на 8000гр</th> <th>Масса нетто на 8000г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Кости пищевые говяжьи</td> <td>1000</td> <td>1000</td> <td>8000</td> <td>8000</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Масса бульона</td> <td>1000</td> <td>1000</td> <td>8000</td> <td>8000</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Желатин</td> <td>40</td> <td>40</td> <td>320</td> <td>320</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Морковь</td> <td>25</td> <td>20</td> <td>200</td> <td>160</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Лук репчатый</td> <td>24</td> <td>20</td> <td>192</td> <td>160</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Петрушка(корень)</td> <td>13</td> <td>10</td> <td>104</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Уксус 9%</td> <td>15</td> <td>15</td> <td>120</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Яйца белки</td> <td>3шт</td> <td>72</td> <td>24шт</td> <td>576</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Лавровый лист</td> <td>0.3</td> <td>0.3</td> <td>2.4</td> <td>2.4</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Выход</td> <td>-</td> <td>1000</td> <td>-</td> <td>8000</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.На основании рецептуры 139 рыба заливная с гарниром определяем, сколько порций можно приготовить из 8000гр желе. $8000/125=64$ порции</p> <p>4.Рецептура 139 рыба заливная с гарниром(1 колонка)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№П/П</th> <th>Наименование сырья</th> <th>Масса брутто на 1 порцию(г)</th> <th>Масса нетто на 1 порцию(г)</th> <th>Масса брутто на 64 порции(г)</th> <th>Масса нетто на 64 порции(г)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Рыба фаршированная 484</td> <td>-</td> <td>75</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Лимон</td> <td>5.5</td> <td>5</td> <td>352</td> <td>320</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Петрушка(зелень)</td> <td>2</td> <td>1,5</td> <td>128</td> <td>96</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Желе 832</td> <td>-</td> <td>125</td> <td>-</td> <td>8000</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Масса заливной рыбы</td> <td>-</td> <td>200</td> <td>-</td> <td>12800</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>На гарнир:</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Огурцы свежие</td> <td>25</td> <td>20</td> <td>1600</td> <td>1280</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Помидоры свежие</td> <td>24</td> <td>20</td> <td>1536</td> <td>1280</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Соус 826</td> <td>-</td> <td>25</td> <td>-</td> <td>1600</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Выход</td> <td>-</td> <td>265</td> <td>-</td> <td>16960</td> </tr> </tbody> </table>					№П/П	Наименование сырья	Масса брутто на 1000г	Масса нетто на 1000 г	Масса брутто на 8000гр	Масса нетто на 8000г	1	Кости пищевые говяжьи	1000	1000	8000	8000	2	Масса бульона	1000	1000	8000	8000	3	Желатин	40	40	320	320	4	Морковь	25	20	200	160	5	Лук репчатый	24	20	192	160	6	Петрушка(корень)	13	10	104	80	7	Уксус 9%	15	15	120	120	8	Яйца белки	3шт	72	24шт	576	9	Лавровый лист	0.3	0.3	2.4	2.4	10	Выход	-	1000	-	8000	№П/П	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию(г)	Масса нетто на 1 порцию(г)	Масса брутто на 64 порции(г)	Масса нетто на 64 порции(г)	1	Рыба фаршированная 484	-	75	-		2	Лимон	5.5	5	352	320	3	Петрушка(зелень)	2	1,5	128	96	4	Желе 832	-	125	-	8000	5	Масса заливной рыбы	-	200	-	12800	6	На гарнир:	-	-	-	-	7	Огурцы свежие	25	20	1600	1280	8	Помидоры свежие	24	20	1536	1280	9	Соус 826	-	25	-	1600	10	Выход	-	265	-	16960
№П/П	Наименование сырья	Масса брутто на 1000г	Масса нетто на 1000 г	Масса брутто на 8000гр	Масса нетто на 8000г																																																																																																																																				
1	Кости пищевые говяжьи	1000	1000	8000	8000																																																																																																																																				
2	Масса бульона	1000	1000	8000	8000																																																																																																																																				
3	Желатин	40	40	320	320																																																																																																																																				
4	Морковь	25	20	200	160																																																																																																																																				
5	Лук репчатый	24	20	192	160																																																																																																																																				
6	Петрушка(корень)	13	10	104	80																																																																																																																																				
7	Уксус 9%	15	15	120	120																																																																																																																																				
8	Яйца белки	3шт	72	24шт	576																																																																																																																																				
9	Лавровый лист	0.3	0.3	2.4	2.4																																																																																																																																				
10	Выход	-	1000	-	8000																																																																																																																																				
№П/П	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию(г)	Масса нетто на 1 порцию(г)	Масса брутто на 64 порции(г)	Масса нетто на 64 порции(г)																																																																																																																																				
1	Рыба фаршированная 484	-	75	-																																																																																																																																					
2	Лимон	5.5	5	352	320																																																																																																																																				
3	Петрушка(зелень)	2	1,5	128	96																																																																																																																																				
4	Желе 832	-	125	-	8000																																																																																																																																				
5	Масса заливной рыбы	-	200	-	12800																																																																																																																																				
6	На гарнир:	-	-	-	-																																																																																																																																				
7	Огурцы свежие	25	20	1600	1280																																																																																																																																				
8	Помидоры свежие	24	20	1536	1280																																																																																																																																				
9	Соус 826	-	25	-	1600																																																																																																																																				
10	Выход	-	265	-	16960																																																																																																																																				

Ответ: 64 порции судака заливного можно приготовить при наличии 320 г желатина

3.1.5 Шифр и наименование компетенции

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

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

№ задания	Тестовое задание
	Выбрать один ответ
102	Срок хранения паштетов составляет: а) 20 часов; б) 24 часа; в) 26 часов; г) 28 часов
103	Какое название носит филе из кур фаршированное: а) муаль; б) галантин; в) фромаж; г) шофруа
104.	39.Сыр из дичи носит название: а) муаль; б) галантин; в) фромаж; г) шофруа.
105.	Как называется курица фаршированная а) муаль; б) галантин; в) фромаж; г) шофруа.
106.	Ланспик - это: а) мясной концентрированный бульон; б) рыбный концентрированный бульон; в) рыбный бульон с желатином; г) мясной бульон с желатином.
107.	Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок: а) веник; б) веночек; в) стог; г) букет
108.	В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты: а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок; б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота; в) растительное масло, сельдерея, лимонный сок;
109.	Во время осветления бульона происходит процесс: а) абсорбция; б) адсорбция; в) денатурация.
110.	Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность: а) вкусовые добавки; б) эмульгаторы – молочные продукты; в) содержание жира; г) содержание яиц
111	Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название: а) паштет;

	б) террин; в) бетерброд; г) галантин.									
112.	Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название: а) паштет; б) террин; в) бетерброд; г) галантин									
113.	Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название: а) бланкет; б) демигляс; в) корнет; г) масседуан.									
Выбрать несколько ответов										
114.	Для приготовления прозрачного желе применяют следующие оттяжки: а) яичная; б) овощная; в) мясная; г) грибная.									
115.	Органолептические показатели качества к заливному из птицы: а) Внешний вид б) вкус в) Вес г) Консистенция									
116.	Какой из ниже перечисленных веществ является желеобразующим: а) желатин; б) крахмал; в) пектин; г) араб.									
117.	Террины бывают: а) ягодные; б) мясные; в) рыбные; г) овощные.									
118.	По виду использования сырья различают паштеты: а) печеночный; б) куриный; в) грибной; г) яичный.									
Вопрос на сопоставление										
119.	Выберите правильное сопоставление <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 35%;">1) су-вид</td> <td style="width: 60%;">А паштет в тесте;</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>2) Запекание</td> <td>Бмясо жаренное;</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>3) жарка основным способом</td> <td>В филе из кур</td> </tr> </table> Ответ: 1-В; 2-Б; 3-Г	1	1) су-вид	А паштет в тесте;	2	2) Запекание	Бмясо жаренное;	3	3) жарка основным способом	В филе из кур
1	1) су-вид	А паштет в тесте;								
2	2) Запекание	Бмясо жаренное;								
3	3) жарка основным способом	В филе из кур								
120.	Обозначьте цифрами последовательность приготовления: а) тщательно вымешивают и формуют в виде батона; б) провести первичную обработку паштета и овощей; в) перекручивание через мясорубку, добавляем сливочное масло, бульон; г) Жарка основным способом до готовности Ответ: 1-б,2-г, 3- в,4- а									
Вставить пропущенное слово или число										
121.	73. Для приготовления холодных закусок сыр нарезают на доске _____ _____ цвета Ответ: Белого									
122.	Полуфабрикаты, приготовленные на месте порционируют на _____доске Ответ: Коричневой									
123.	При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать санитарные правила, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются _____ обработке.									

	Ответ: тепловой
124.	_____ способ кулинарной обработки, применяемый при приготовлении мяса шпигованного жареного Ответ введите словом Ответ: Шпигование

Задачи на 1-2 действия

125.	<p>Определите потребность в желатине для приготовления 100 порций языка заливного по 1-й колонке сборника рецептур. Ответ запишите в килограммах.</p> <p>Решение</p> <p>Пользуясь рецептурой 155 Мясо или язык заливные(1 колонка) подсчитаем количество желе необходимое для приготовления 100 порций блюда. Для 100 порций языка заливного необходимо:</p> $125 \cdot 100 = 12500 \text{ г} = 12,5 \text{ кг}$ Ответ: 12,5 кг
------	--

126.	<p>Сколько потребуется окорока свиного, чтобы получить 100 порций по 100 г. Ответ записать полным числом.</p> <p>Решение</p> <p>Для решения задачи используем таблицу №18 – Расчет расхода субпродуктов, колбасных изделий и свинокоченостей, выхода полуфабрикатов и готовых изделий</p> <p>1) Потери составляют 15%</p> <p>2) Масса нетто окорока составляет $100 \cdot 100 = 10000 \text{ г} = 10 \text{ кг}$</p> <p>3) Масса брутто окорока составляет $10 \cdot 100 / (100\% - 15) \cdot 100 = 11 \text{ кг}$</p> Ответ: 11 кг
------	---

Кейс задание

127.	<p>Рассчитать основное сырье для приготовления 10 порций блюда ростбиф, если на одну порцию масса брутто вырезки 156г по 2 колонке сборника рецептур с выходом 1 порции 75г.</p> <p>Решение:</p> <p>Расчет основного сырья на 10 порций :</p> $156 \cdot 10 = 1560 \text{ (г)}$ Ответ: 1560г
------	---

128.	<p>Сколько потребуется окорока свиного, чтобы получить 100 порций по 100 г. Ответ записать полным числом.</p> <p>Решение</p> <p>Для решения задачи используем таблицу №18 – Расчет расхода субпродуктов, колбасных изделий и свинокоченостей, выхода полуфабрикатов и готовых изделий</p> <p>1) Потери составляют 15%</p> <p>2) Масса нетто окорока составляет $100 \cdot 100 = 10000 \text{ г} = 10 \text{ кг}$</p> <p>3) Масса брутто окорока составляет $10 \cdot 100 / (100\% - 15) \cdot 100 = 11 \text{ кг}$</p> Ответ: 11 кг
------	---

129.	<p>Выписать продукты для приготовления 100 порций ростбифа холодного с гарниром по колонке 1 сборника рецептур. Ответ записать массу мяса говядины на заданное количество порций.</p> <p>Решение:</p> <p>Пользуясь рецептурой 542 Мясо жаренное крупным куском(колонка 1) подсчитаем массу на 100 порций.</p> <p>Говядина $209 \cdot 100 = 20900$</p> <p>Жир животный топленый пищевой $4 \cdot 100 = 400$</p> <p>Рецептура 542. Мясо жаренное крупным куском(колонка 1)</p>
------	---

№П/П	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию(г)	Масса нетто на 1 порцию(г)	Масса брутто на 100 порций(г)	Масса нетто на 100 порций(г)
1	Говядина (вырезка, толстый, тонкий края)	209	154	20900	15400
2	Жир животный топленый пищевой	4	4	400	400
3	Масса жареного	-	100	-	10000

		мяса																																								
	4	Гарнир 694	-	150	-	15000																																				
	5	Выход	250	250	25000	25000																																				
Ответ:20,9 кг																																										
130.	<p>Рассчитать основное сырьё для приготовления 10 порций блюда ростбиф, если на одну порцию масса брутто вырезки 156г по 2 колонке сборника рецептур с выходом 1 порции 75гр.</p> <p>Решение:</p> <p>Расчет основного сырья на 10 порций :</p> <p>$156 * 10 = 1560$ (г)</p> <p>Ответ:1560г</p>																																									
131.	<p>Сколько потребуется окорока свиного, чтобы получить 100 порций по 100 г. Ответ записать полным числом.</p> <p>Решение</p> <p>Для решения задачи используем таблицу №18 – Расчет расхода субпродуктов, колбасных изделий и свинокпечностей, выхода полуфабрикатов и готовых изделий</p> <p>1)Потери составляют 15%</p> <p>2)Масса нетто окорока составляет $100 * 100 = 10000$ г=10 кг</p> <p>3)Масса брутто окорока составляет $10 * 100 / (100\% - 15) * 100 = 11$ кг</p> <p>Ответ:11 кг</p>																																									
132.	<p>Выписать продукты брутто для приготовления 100 порций ростбифа холодного с гарниром по колонке 1 сборника рецептур</p> <p>Решение:</p> <p>Пользуясь рецептурой 542 Мясо жаренное крупным куском(колонка 1) подсчитаем массу на 100 порций.</p> <p>Говядина $209 * 100 = 20900$ (г)</p> <p>Жир животный топленый пищевой $4 * 100 = 400$(г)</p> <p>Рецептура 542. Мясо жаренное крупным куском(колонка 1)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№П/П</th> <th>Наименование сырья</th> <th>Масса брутто на 1 порцию(г)</th> <th>Масса нетто на 1 порцию(г)</th> <th>Масса брутто на 100 порций(г)</th> <th>Масса нетто на 100 порций(г)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Говядина(вырезка, толстый, тонкий края)</td> <td>209</td> <td>154</td> <td>20900</td> <td>15400</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Жир животный топленый пищевой</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>400</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Масса жареного мяса</td> <td>-</td> <td>100</td> <td>-</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Гарнир 694</td> <td>-</td> <td>150</td> <td>-</td> <td>15000</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Выход</td> <td>250</td> <td>250</td> <td>25000</td> <td>25000</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ответ: Выписали продуктов и произвели перерасчет для приготовления 100 порций ростбифа холодного с гарниром по колонке 1 сборника рецептур</p>						№П/П	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию(г)	Масса нетто на 1 порцию(г)	Масса брутто на 100 порций(г)	Масса нетто на 100 порций(г)	1	Говядина(вырезка, толстый, тонкий края)	209	154	20900	15400	2	Жир животный топленый пищевой	4	4	400	400	3	Масса жареного мяса	-	100	-	10000	4	Гарнир 694	-	150	-	15000	5	Выход	250	250	25000	25000
№П/П	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию(г)	Масса нетто на 1 порцию(г)	Масса брутто на 100 порций(г)	Масса нетто на 100 порций(г)																																					
1	Говядина(вырезка, толстый, тонкий края)	209	154	20900	15400																																					
2	Жир животный топленый пищевой	4	4	400	400																																					
3	Масса жареного мяса	-	100	-	10000																																					
4	Гарнир 694	-	150	-	15000																																					
5	Выход	250	250	25000	25000																																					
133.	<p>Определите потребность в желатине для приготовления 100 порций языка заливного по 1-й колонке сборника рецептур.</p> <p>Решение</p> <p>1.Пользуясь рецептурой 155 Мясо или язык заливные(1 колонка) подсчитаем количество желе необходимое для приготовления 100 порций блюда.Для 100 порций языка заливного необходимо:</p> <p>$125 * 100 = 12500$г</p> <p>2.Рецептура 155 Мясо или язык заливные(1 колонка)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№П/П</th> <th>Наименование сырья</th> <th>Масса брутто на 1 порцию(г)</th> <th>Масса нетто на 1 порцию(г)</th> <th>Масса брутто на 100 порций(г)</th> <th>Масса нетто на 100 порций(г)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Язык говяжий</td> <td>164</td> <td>121</td> <td>16400</td> <td>12100</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Масса отварных</td> <td></td> <td>75</td> <td>-</td> <td>7500</td> </tr> </tbody> </table>						№П/П	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию(г)	Масса нетто на 1 порцию(г)	Масса брутто на 100 порций(г)	Масса нетто на 100 порций(г)	1	Язык говяжий	164	121	16400	12100	2	Масса отварных		75	-	7500																		
№П/П	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию(г)	Масса нетто на 1 порцию(г)	Масса брутто на 100 порций(г)	Масса нетто на 100 порций(г)																																					
1	Язык говяжий	164	121	16400	12100																																					
2	Масса отварных		75	-	7500																																					

	мясных продуктов				
3	Жир животный топлёный пищевой	3	3	300	300
4	Морковь	4	3	400	300
5	Петрушка(зелень)	4	3	400	300
6	Желе№832	-	125	-	12500
7	Гарнир 744	-	50	-	5000
8	Соус 826	-	25	-	2500
9	Выход	-	270	-	27000

2. На основании рецептуры 832 Желе мясное или рыбное(1 колонка) подсчитаем количество желатина на 12.500гр. По рецептуре на 1000гр желе необходимо 40 грамм желатина, следовательно для 12.500гр требуется:

$40 \cdot 12,5 = 500$ грамм желатина

4.Рецептура 832 Желе мясное или рыбное(1 колонка)

№П/П	Наименование сырья	Масса брутто на 1000г	Масса нетто на 1000 г	Масса брутто на 12500г	Масса нетто на 12500г
1	Кости пищевые говяжьи	1000	1000	12500	12500
2	Масса бульона	1000	1000	12500	12500
3	Желатин	40	40	500	500
4	Морковь	25	20	313	250
5	Лук репчатый	24	20	300	250
6	Петрушка(корень)	13	10	163	125
7	Уксус 9%	15	15	188	188
8	Яйца белки	3шт	72	38шт	900
9	Лавровый лист	0.3	0.3	3,75	3.75
10	Выход	-	1000		12500

Ответ: 500 грамм желатина необходимо для приготовления 100 порций языка заливного.

Критерии и шкалы оценки теста:

Процентная шкала 0-100 %; отметка в системе

«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

85-100% - **отлично**;

75- 84,99% - **хорошо**;

60-74,99% - **удовлетворительно**;

0-59,99% - **неудовлетворительно**.

Критерии оценки кейс-задания:

кейс–задание выполнено полностью, обучающийся привел полную четкую аргументацию выбранного решения, продемонстрировал хорошие теоретические знания, имеет собственную обоснованную точку зрения на проблему – **отлично**;

кейс–задание выполнено полностью, теоретическое обоснование ограничено, имеется собственная точка зрения на проблему, но не все причины ее возникновения установлены – **хорошо**;

кейс–задание выполнено более чем на 2/3, обучающийся показывает явный недостаток теоретических знаний, выводы слабые, собственная точка зрения на причины возникновения проблемы не обоснована или отсутствует – **удовлетворительно**;

кейс-задание не выполнено, или выполнено менее чем на треть, если решение и обозначено то оно не является решением проблемы, которая заложена в кейсе - **неудовлетворительно**.

3.2 Собеседование (вопросы к экзамену)

3.2.1 Шифр и наименование компетенции

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

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

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 потребно- различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Номер вопроса	Текст вопроса
134.	Классификация, ассортимент пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента
135.	Актуальные направления холодной кулинарной продукции, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
136.	Актуальные направления холодных соусов и заправок
137.	Салаты из белокочанной капусты (2 способа), витаминный, из моркови; каротиноиды, что вы знаете о них? Характеристика и подготовка сырья, технология приготовления, требования к качеству, отпуск, правила подачи, сроки реализации. Используемое оборудование, правила безопасной эксплуатации. Организация рабочих мест. Санитарные требования к личной гигиене персонала.
138.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента из овощей, фруктов и ягод, с использованием техник молекулярной кухни
139.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей
140.	Кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза
141.	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Условия и сроки хранения
142.	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Условия и сроки хранения
143.	Методы приготовления, рецептуры, салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза
144.	Современные методы приготовления, рецептуры, холодных соусов сложного ассортимента с использованием текстур молекулярной кухни
145.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации фингерфуд и ово-лакто, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребно- различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
146.	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни
147.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус
148.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.
150.	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.

	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
151.	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).
152.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных закусок сложного ассортимента несладкого мильфея; роллов.
153.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных закусок сложного ассортимента фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингерфуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи, холодных закусок сложного ассортимента.
154.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла).
155.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных закусок сложного ассортимента (рыбных деликатесов). Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных закусок холодного и горячего копчения; карпаччо (рыбы).
156.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных закусок сложного ассортимента паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов
157.	Актуальные направления в приготовлении холодных закусок сложного ассортимента
157.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов
158.	Правила оформления и отпуска холодных закусок ово-лакто сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Условия и сроки хранения
159.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи фингерфуд, тапас
160.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации фингерфуд и ово-лакто, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребно- различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
161.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных закусок сложного ассортимента мясных деликатесных продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных закусок холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса); тартара. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса).
162.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных закусок сложного ассортимента фуа-гра. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных закусок холодного террина (из гусиной печени, фуа-гра,). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
163.	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).
164.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей

3.2.2 Шифр и наименование компетенции

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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 3.6Осуществлять 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

165.	Приготовление заливных блюд из рыбы. Способы, отпуск, требования к качеству, температура подачи, сроки реализации. Последовательность операций для приготовления блюд, их влияние на качество. Используемое оборудование, правила безопасной эксплуатации. Организация рабочих мест
166.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из соленой сельди сложного ассортимента. Рецептуры, варианты холодных блюд сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)
167.	Приготовление и отпуск ростбифа холодного с гарниром, паштета из печени, студня мясного. Требования к качеству, температура подачи, сроки реализации. Используемое оборудование, правила безопасной эксплуатации. Организация рабочих мест. Правила проведения бракеража готовых блюд.
168.	Приготовление блюда поросенок заливной, ассорти мясное. Отпуск, требования к качеству, температура подачи, сроки реализации. Используемое оборудование, правила безопасной эксплуатации. Организация рабочих мест. Объяснить первоначальное определение готовности курицы галантин. Основные санитарные требования при подаче блюд
169	Паштеты, сыр из дичи и домашней птицы (фромаж). Технология приготовления. Отпуск, требования к качеству, температура подачи, сроки реализации. Используемое оборудование, правила безопасной эксплуатации. Организация рабочих мест. Основные причины возникновения пищевых отравлений.
170.	Приготовление рыбы под майонезом двумя способами. Рыбы под маринадом. Разновидности маринадов, их использование. Требования к качеству, температура подачи, сроки реализации. Используемое оборудование, правила безопасной эксплуатации. Организация рабочих мест. Требования к тепловой обработке продуктов
171.	Современные методы приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента: рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками)
172.	Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
173.	Современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента: баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)
174.	Современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента: поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетки из мяса. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)
175.	Современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминса, компрессии продуктов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
176.	Современные методы приготовления холодных блюд из дичи сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминса, компрессии продуктов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
177.	Варианты холодных блюд из сложного ассортимента мяса, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении

178.	Приготовление блюда курицы галантин, ассорти мясное. Отпуск, требования к качеству, температура подачи, сроки реализации. Используемое оборудование, правила безопасной эксплуатации. Организация рабочих мест. Порционирование, эстетичная упаковка холодных блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
179.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд сложного ассортимента паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов
180.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных закусок сложного ассортимента паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.) Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
181.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных закусок сложного ассортимента овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
182.	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
183.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из дичи сложного ассортимента филе из дичи фаршированное (шофруа) паштет из дичи, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
184.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы сложного ассортимента (курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
185.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса и субпродуктов (ростбиф, буженина) с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
186.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса и субпродуктов (язык отварной, язык заливной) с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из субпродуктов сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Критерии оценки:

обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе - **отлично**;

обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок - **хорошо**;

обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки - **удовлетворительно**;

обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок - **неудовлетворительно**.

Критерии шкалы оценки:

Процентная шкала 0-100 %; отметка в системе

«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

3.3 Задания для лабораторных работ

Обобщенная группа компетенций

3.3.1 Шифр и наименование компетенции

Обобщенная группа компетенций

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

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

187.	Составить технологические схемы и карты, чек лист на приготовление, оформление, отпуск и презентация соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
------	---

2.3.2 Шифр и наименование компетенции

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

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

188.	Составить технологические схемы и карты, чек лист на приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов и пр.).
------	--

3.3 Задания для лабораторных работ

3.3.1 Шифр и наименование компетенции

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

189.	Составить технологические схемы и карты, чек лист на приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни(тапас, ово-лакто, фингерфуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
------	---

3.3 Задания для лабораторных работ

3.3.1 Шифр и наименование компетенции

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ПК 3.5Осуществлять 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

190	Составить технологические схемы и карты, чек лист на приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с правилом подбора и расчета количества гарниров и соусов
-----	---

3.3 Задания для лабораторных работ

3.3.1 Шифр и наименование компетенции

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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

191	Составить технологические схемы и карты, чек лист на приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
192.	Составить технологические схемы и карты, чек лист на приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных

Критерии оценки:

Критерии оценки:

практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета – **отлично**;

практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов - **хорошо**;

практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов) - **удовлетворительно**;

число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий - **неудовлетворительно**.

Процентная шкала 0-100 %;

85-100% - отлично (лабораторное задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета);

75- 84,99% - хорошо (лабораторное задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов);

60-74,99% - удовлетворительно (лабораторное задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов);

0-59,99% - неудовлетворительно (число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий).

3.4 Темы рефератов

3.4.1 Шифр и наименование компетенции

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

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

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 потребно- различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

193.	Современные пенные соусы
194.	Соусы эспума
195.	Применение кремера в приготовлении современных соусов
196..	Рецептуры быстрых ресторанных соусов
197..	Современные заправки и их применение
198.	Современные способы подачи соусов на тарелке
199..	Современные методы приготовления соусов блюдам из рыбы
200	Современные методы приготовления соусов блюдам из птицы
201.	Современные методы приготовления соусов блюдам из мяса
202.	Разновидности испанских закусок
203.	Разновидности технологии приготовления русских закусок
204.	Авторские закуски фингерфуд

3.4.2 Шифр и наименование компетенции

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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 ассорти-мента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

205.	Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья.
206.	Сложные холодные заливные блюда из рыбы
207.	Сложные холодные заливные блюда из мяса
208.	Современные способы подачи сложных холодных блюд из рыбы
209.	Современные способы подачи сложных холодных блюд из птицы
210.	Разновидности вегетарианской кухни
211..	Холодные блюда и закуски вегетарианской кухни
212.	Холодные блюда из мяса, птицы авторской кухни
213.	Брендовые холодные блюда и закуски из рыбы
214.	Холодные блюда и и закуски региональной кухни
215.	Иновационные технологии приготовления холодных блюд и закусок из птицы, мяса и субпродуктов
216.	Комбинированные способы приготовления фуа-гра

217.	Холодные блюда по стандартам демонстрационного экзамена
------	---

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала 0-100 %;

85-100% - отлично (задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета);

75- 84,99% - хорошо (задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов);

60-74,99% - удовлетворительно (задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов);

0-59,99% - неудовлетворительно (число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий).

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

4. Матрица соответствия результатов обучения, показателей, критерием и шкал оценки

Результаты обучения (на основе обобщённых компетенций)	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценки	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценки	
				Академическая оценка (зачтено/незачтено)	Уровень освоения компетенции
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>					
<p>Знать способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции Иметь практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Ответы на вопросы (тест) №№1-17</p>	<p>Результаты теста</p>	<p>Студент ответил на 85-100 % вопросов</p>	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			<p>Студент ответил на 75-84,99 % вопросов</p>	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			<p>Студент ответил на 60-74,99 % вопросов</p>	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			<p>Студент ответил на 0-59,99 % вопросов</p>	не удовлетворительно	Не освоен
	<p>Реферат 193-200</p>	<p>Результаты выполнения реферата</p>	<p>Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе</p>	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			<p>Студент ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок</p>	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			<p>Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки</p>	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			<p>Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок</p>	не удовлетворительно	Не освоен недостаточный уровень)
<p>Уметь применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>Точность выполнения задания при выполнении лабораторной работы №187</p>	<p>Отчет по лабораторным работам</p>	<p>Студент качественно выполнил задание лабораторной работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на поставленный вопрос на собеседовании. Погрешность определения не превышает 10,0%.</p>	зачтено	Освоена (повышенный уровень)
			<p>Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на поставленный вопрос на собеседовании. Погрешность определения превышает 11,0%.</p>	не зачтено	Не освоена (недостаточный уровень)
	<p>Решение кейс-заданий № 18-22</p>	<p>Результаты решения кейс-задач (домашняя работа)</p>	<p>Студент решил все задачи, допустил не более 1 ошибки в ответе</p>	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			<p>Студент решил все задачи, допустил не более 3 ошибок</p>	хорошо	Освоен (повышенный уровень)

			Студент решил не все задачи, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент решил не все задачи, и в тех что решил допустил ошибки или не решил задачи совсем	не удовлетворительно	Не освоен (недостаточный уровень)
Практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Ответы на вопросы (собеседование к экзамену) №134-140	Результаты ответов на вопросы	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоен

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности					
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
Знать виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Ответы на вопросы (тест) №№23-45	Результаты теста	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоен
	Реферат 201-204	Результаты выполнения реферата	Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	не удовлетворительно	Не освоен (недостаточный уровень)
Уметь применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи	Точность выполнения задания при выполнении	Отчет по лабораторным работам	Студент качественно выполнил задание лабораторной работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на поставленный вопрос на собеседовании. Погрешность определения не превышает 10,0%.	зачтено	Освоена (повышенный уровень)

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	лабораторной работы № 188		Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на поставленный вопрос на собеседовании. Погрешность определения превышает 11,0%.	не зачтено	Не освоена (недостаточный уровень)
	Решение кейс-заданий № 46-49	Результаты решения кейс-задач	Студент решил все задачи, допустил не более 1 ошибки в ответе	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент решил все задачи, допустил не более 3 ошибок	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент решил не все задачи, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
Студент решил не все задачи, и в тех что решил допустил ошибки или не решил задачи совсем	не удовлетворительно		Не освоен (недостаточный уровень)		
Практический опыт: подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Ответы на вопросы (собеседование к экзамену) №141-145	Результаты ответов на вопросы	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоен

Ок 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами					
ПК3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
Знать актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;современные способы подачи холодных блюд и закусок	Ответы на вопросы (тест) №№50-70	Результаты теста	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоен
	Реферат 200-206	Результаты защиты реферата	Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	отлично	Освоен (повышенный уровень)

			Студент ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок	хорошо	Освоен (повышенный уровень)	
			Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)	
			Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	не удовлетворительно	Не освоен недостаточный уровень)	
Уметь соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	Точность выполнения задания при выполнении лабораторной работы № 189	Отчет по лабораторным работам	Студент качественно выполнил задание лабораторной работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на поставленный вопрос на собеседовании. Погрешность определения не превышает 10,0%.	зачтено	Освоена (повышенный уровень)	
			Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на поставленный вопрос на собеседовании. Погрешность определения превышает 11,0%.	не зачтено	Не освоена (недостаточный уровень)	
	Решение кейс-заданий № 71-72	Результаты решения кейс-задач (домашняя работа)	Студент решил все задачи, допустил не более 1 ошибки в ответе	отлично	Освоен (повышенный уровень)	
			Студент решил все задачи, допустил не более 3 ошибок	хорошо	Освоен (повышенный уровень)	
			Студент решил не все задачи, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)	
			Студент решил не все задачи, и в тех что решил допустил ошибки или не решил задачи совсем	не удовлетворительно	Не освоен (недостаточный уровень)	
	Практический опыт: разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Ответы на вопросы (собеседование к экзамену) №152-164	Результаты ответов на вопросы	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышенный уровень)
				Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
Студент ответил на 60-74,99 % вопросов				удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)	
Студент ответил на 0-59,99 % вопросов				не удовлетворительно	Не освоен	

ОК 07Содествовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ПК 3.5Осуществлять 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

Знать рецептуры, современные методы	Ответы на вопросы (тест) №№74-99	Результаты теста	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)

приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)	
			Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоен	
	Реферат 207-209	Результаты выполнения реферата	Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	отлично	Освоен (повышенный уровень)	
			Студент ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок	хорошо	Освоен (повышенный уровень)	
			Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)	
			Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	не удовлетворительно	Не освоен (недостаточный уровень)	
Уметь порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Точность выполнения Задания при выполнении лабораторной работы № 190	Отчет по лабораторным работам	Студент качественно выполнил задание лабораторной работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на поставленный вопрос на собеседовании. Погрешность определения не превышает 10,0%.	зачтено	Освоена (повышенный уровень)	
			Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на поставленный вопрос на собеседовании. Погрешность определения превышает 11,0%.	не зачтено	Не освоена (недостаточный уровень)	
	Решение кейс-заданий № 100-104	Результаты решения кейс-задач (домашняя работа)	Студент решил все задачи, допустил не более 1 ошибки в ответе	отлично	Освоен (повышенный уровень)	
			Студент решил все задачи, допустил не более 3 ошибок	хорошо	Освоен (повышенный уровень)	
			Студент решил не все задачи, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)	
			Студент решил не все задачи, и в тех что решил допустил ошибки или не решил задачи совсем	не удовлетворительно	Не освоен (недостаточный уровень)	
	Практический опыт: хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности	Ответы на вопросы (собеседование к экзамену) №165-170	Результаты ответов на вопросы	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышенный уровень)
				Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
Студент ответил на 60-74,99 % вопросов				удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)	
Студент ответил на 0-59,99 % вопросов				не удовлетворительно	Не освоен	

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
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					
Знать актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; современные методы приготовления холодных закусок	Ответы на вопросы (тест) №№102-126	Результаты теста	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоен
	Реферат 210-217	Результаты Выполнения реферата	Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	не удовлетворительно	Не освоен недостаточный уровень)
Уметь: применять современные методы приготовления холодных закусок по международным стандартам; современными способами сервировать холодные блюда и закуски	Точность выполнения задания при выполнении лабораторной работы № 191-192	Отчет по лабораторным работам	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
	Решение кейс-заданий № 127-133	Результаты решения кейс-задач (домашняя работа)	Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоен
			Студент решил не все задачи, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент решил не все задачи, и в тех что решил допустил ошибки или не решил задачи совсем	не удовлетворительно	Не освоен (недостаточный уровень)
Практический опыт: контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции	Ответы на вопросы (собеседование дифференцированный зачет) №171-186	Результаты ответов на вопросы	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоен

