

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Тавдинский техникум имени АА Елохина»

**РАССМОТРЕНЫ  
И РЕКОМЕНДОВАНЫ К  
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**  
На заседании методической (цикловой)  
комиссии профессионального цикла  
Протокол № 10 от «15 » мая 2017г.

**СОГЛАСОВАНО**  
Распоряжение ЗДУПР Петровой С В  
№ 5 от «15» мая 2017 г.

**КОМПЛЕКТ**

контрольно-оценочных средств  
основной образовательной программы по профессии СПО  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

**Г. Тавда, 2017 г**

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: 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

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

### 1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

#### 1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Результаты (освоенные ПК и ОК)	Основные показатели оценки результата
--------------------------------	---------------------------------------

<p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> </ul> </li> </ul>

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.6.</b> 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>
<p><b>ПК 3.7.</b> Осуществлять 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> </ul>

применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>
<b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>
<b>ОК.06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>
<b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>
<b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> </ul>

государственном и иностранном языках	– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы
--------------------------------------	--

## 1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

### Иметь практический опыт

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

### 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

### 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

## 2. Формы промежуточной и текущей аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.03.01	Дифференцированный зачет	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий.

		Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
МДК.03.02	Экзамен	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
УП	Дифференцированный зачет	Оценка проверочных заданий по учебной практике. Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
<b>ПМ.03</b>	<b>Экзамен (квалификационный)</b> публичный, индивидуальный. Выполнение практического задания на изготовление продукции	

### **3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

#### **3.1. Общие положения**

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, доклады, проектов, конкурсы, викторины

#### **3.2. Задания для оценки освоения МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

##### ***Тест №1 «Технология приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок***

- Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0.5 см — 0,7 см, называются:
  - валованы;
  - канапе;
  - таралетки;
  - все ответы верны.
- Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:
  - валованы;
  - канапе;
  - таралетки;
  - все ответы верны.
- Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
  - валованы;
  - канапе;
  - таралетки;
  - все ответы верны.
- Блюда, которые традиционно подают на фуршеттах, называются:
  - холодные закуски;
  - горячие закуски;
  - бутерброды;
  - салаты.
- Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
  - температурой подачи;
  - оформлением;
  - ингредиентами;
  - весом?
- Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
  - канапе;
  - пита;
  - бутерброд;
  - гренка.
- Горячие бутерброды носят название:
  - гренки;
  - пита;
  - хот-дог;
  - крутон.
- Какой бутерброд относится к группе горячих закусовых бутербродов:
  - гренки;
  - пита;
  - хот-дог;
  - крутон.
- Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
  - гренки;
  - пита;
  - хот-дог;
  - крутон.
- Снэки в переводе с английского обозначают:
  - холодная закуска;
  - горячая закуска;
  - лёгкая закуска;
  - салат.
- Масса валована после выпекания должна составлять:
  - 5 гр.;
  - 10 гр.;
  - 15 гр.;
  - 20 гр.

12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:  
а) ромба; б) квадрата; в) круга; г) треугольника.
13. Какое название носит филе из кур фаршированное:  
а) муаль; б) галантин; в) фромаж; г) шофруа.
14. Сыр из дичи носит название:  
а) муаль; б) галантин; в) фромаж; г) шофруа.
15. Как называется курица фаршированная  
а) муаль; б) галантин; в) фромаж г) шофруа?

### ***Тест № 2 «Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы»***

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:  
а) паштет; б) террин; в) бутерброд; г) галантин.
2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:  
а) паштет; б) террин; в) бутерброд; г) галантин.
3. Ланспик - это:  
а) мясной концентрированный бульон; б) рыбный концентрированный бульон;  
в) рыбный бульон с желатином; г) мясной бульон с желатином.
4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:  
а) бланкет; б) демигляс; в) корнет г) масседуан.
5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется  
а) брез; б) фритюр; в) фюме; г) масляная смесь.
6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:  
а) годиво; б) гратен; в) галантин; г) крутон?
7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:  
а) веник; б) веночек; в) стог; г) букет?
8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:  
а) желатин; б) крахмал; в) пектин; г) сливки.
9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:  
а) 8 часов; б) 10 часов; в) 12 часов; г) 14 часов.
10. Срок хранения паштетов составляет:  
а) 20 часов; б) 24 часа; в) 26 часов; г) 28 часов.
11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:  
а) 20 минут; б) 30 минут; в) 40 минут; г) 60 минут.
12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:  
а) 12 часов; б) 24 часов; в) 36 часов; г) 48 часов.
13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:  
а) 8-10°C; б) 10-12°C; в) 12-14°C; г) 14-16°C.
14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:  
а) сезона; б) типа предприятия; в) наличия сырья на складе; г) все ответы верны.
15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?  
а) разрушается; б) улетучивается с паром; в) переходит в глютин; г) все ответы верны.

### ***Тема 3 «Технология приготовления сложных холодных соусов»***

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:  
а) бульон, сливки, уксус и растительное масло; б) сметана, бульон и растительное масло;  
в) сливки, сметана и уксус; г) растительное масло и уксус?
2. Какие соусы относятся к холодным:  
а) заправки, маринады и сливки; б) майонез, маринады и заправки;  
в) красный, майонез и молочный; г) белый, сметанный и молочный?
3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:  
а) до 2 часов; б) 4 часа;  
в) 1 час; г) 30 минут.
4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:



- а) вкусовые добавки; б) эмульгаторы – молочные продукты;  
 в) содержание жира; г) содержание яиц?
5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):  
 а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;  
 б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;  
 в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;  
 г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:  
 а) растительное масло; б) уксус столовый; в) сливочное масло; г) уксус бальзамический.
7. Что собой представляют масляные смеси:  
 а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом; б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;  
 в) смесь растительного масла с уксусом; г) смесь сливочного и растительного масел?
8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:  
 а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;  
 б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;  
 в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;  
 г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.
9. Что является основой соусов без муки:  
 а) сливочное масло, грибной отвар, уксус; б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;  
 в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон; г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?
10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:  
 а) 20-35%; б) 45-65%; в) 25-67%; г) 65-67%?
11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:  
 а) 80°C; б) 85°C; в) 90°C; г) 95°C?
12. К каким закускам подают горчичную заправку:  
 а) к закускам из овощей; б) к закускам из сельди;  
 в) к закускам из языка; г) к рыбным закускам?
13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:  
 а) соус «Голландский» с горчицей; б) соус «Голландский» с уксусом;  
 в) соус «Голландский» с каперсами; г) соус «Голландский» со сливками.
14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:  
 а) соус «Сладкий»; б) соус «Сливочный»; в) соус «Ариадна»; г) соус «Аврора».
15. Соус луковый с горчицей носит название:  
 а) «Пикантный»; б) «Миронтон»; в) «Робер»; г) «Охотничий».

## **Критерии оценки:**

### **Критерии оценки теоретических знаний:**

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

### **Критерии оценки практических навыков**

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между

показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

**3. Письменная контрольная работа** – это способ индивидуальной деятельности обучающегося по концентрированному выражению накопленного знания. Она обеспечивает возможность одновременной работы всем учащимся за фиксированное время по однотипным заданиям, позволяет преподавателю оценить всех обучающихся.

### Вариант №1

#### 1. Выберите правильный вариант ответа:

1. К какой группе сыров относят брынзу:

а) кисломолочные; б) рассольные; в) мягкие; г) твёрдые?

2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:

а) молочный; б) сладковато-пряный; в) кисломолочный; г) солёный?

3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

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

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

а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;  
б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;  
в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;  
г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

5. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:

а) из сельдевых и камбаловых; б) осетровых и лососевых;  
в) окунёвых и тресковых; г) тресковых и скумбриевых?

6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:

а) при 10°C; б) - 18°C; в) 2°C; г) -10°C?

7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:

а) кальмары, морской огурец; б) омары, лангусты, креветки;  
в) крабы, морской гребешок, осьминоги; г) морская капуста?

8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:

а) филе с кожей; б) филе с кожей и костями;  
в) порционный кусок (кругляш); г) рыбу в целом виде (мелкую)?

9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:

а) частота вращения ножа; б) расстояние между опорным столиком и ножом;  
в) расстояние между загрузочным лотком и ножом; г) все ответы верны?

10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

а) для торможения движения ножа в процессе работы;  
б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;  
в) отключения машины после нарезания хлеба;  
г) все ответы верны.

#### 2. Решите предложенные задачи:

**Задача №1** Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.

**Задача №2** Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).

**Задача №3** Определите, сколько потребуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход порции 0,075 гр.) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

**Задача №4** Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

**3. Ответьте на вопросы:**

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чём состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
2. Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.
3. В чём заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок?

**Вариант №2**

**1. Выберите правильный вариант ответа:**

1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:

- а) нарезают на крупные куски; б) вымачивают в холодной воде;
- в) удаляют шпигат и концы оболочек; г) погружают в горячую воду?

2. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:

- а) 2 – 3 мм; б) 3 – 4 мм; в) 4 – 5 мм; г) 5 – 6 мм?

3. Сыр из дичи имеет название:

- а) фюме; б) террин; в) фромаж; г) муаль?

4. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

- а) мелкой нарезкой ингредиентов; б) наличием соуса или заправки;
- в) меньшим выходом; г) сроком хранения?

5. Основное значение холодных закусок:

- а) придание столу праздничного вида; б) возбуждение аппетита;
- в) подготовка желудка к более тяжёлой пище; г) все ответы верны.

6. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

- а) не выше 2°C; б) не выше 4°C; в) не выше 6°C; г) не выше 8°C?

7. Какое название носят закусочные бутерброды:

- а) муаль; б) канапе; в) волован; г) крутон?

8. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутонов носит название:

- а) фюме; б) террин; в) фромаж; г) муаль?

9. Как называются закрытые бутерброды:

- а) гамбургер; б) сэндвич; в) пита; г) чизбургер?

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

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

**2. Решите предложенные задачи:**

**Задача №1** Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг. окуня морского потрошёного обезглавленного.

**Задача №2** Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг. капусты квашеной.

**Задача №3** Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг. сельди крупного размера неразделанной.

**Задача №4** Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг. наваги дальневосточной

**3. Ответьте на вопросы:**

Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?

В чём заключаются требования к качеству заливных блюд, условия их хранения и реализации?

Как организуется рабочее место для приготовления бутербродов?

**Вариант №3**

**1. Выберите правильный вариант ответа:**

1. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:

- а) сыр твёрдый; б) сыр плавленый; в) сырок глазированный; г) брынза?
2. Что является частью типичного английского завтрака:  
а) гренки; б) сэндвичи; в) тосты; г) канапе?
3. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:  
а) мясной хлеб; б) террин; в) паштет; г) муаль?
4. Форма для приготовления террина должна быть:  
а) квадратной; б) круглой; в) прямоугольной; г) четырёхугольной.
5. Что является основным ингредиентом салатной заправки:  
а) растительное масло; б) уксус столовый; в) сливочное масло; г) уксус бальзамический.
6. К какой группе сыров относят брынзу:  
а) кисломолочные; б) рассольные; в) мягкие; г) твёрдые?
7. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:  
а) молочный; б) сладковато-пряный; в) кисломолочный; г) солёный?
8. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:  
а) вкусовые добавки; б) эмульгаторы – молочные продукты;  
в) содержание жира; г) содержание яиц?
9. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):  
а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;  
б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;  
в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;  
г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
10. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:  
а) из сельдевых и камбаловых; б) осетровых и лососевых;  
в) окунёвых и тресковых; г) тресковых и скумбриевых?

## 2. Решите предложенные задачи:

**Задача №1** Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг. печени говяжьей.

**Задача №2** Определите, сколько порций поросёнка заливного можно приготовить из 16 кг. поросят.

**Задача №3** Необходимо приготовить 20 порций сыра (выход порции 50 гр.). сколько понадобится сыра «Российский» или «Эмментальский»?

**Задача №4** Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3,13 кг. огурцов солёных при приготовлении салата картофельного с огурцами?

## 3. Ответьте на вопросы:

- Каковы особенности приготовления сэндвичей?
- В чём заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?
- Какие особенности необходимо учитывать при организации работы холодного цеха?

## Вариант №4

### 1. Выберите правильный вариант ответа:

- При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:  
а) при 10°C; б) - 18°C; в) 2°C; г) - 10°C?
- Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:  
а) кальмары, морской огурец; б) омары, langoustes, креветки;  
в) крабы, морской гребешок, осьминоги; г) морская капуста?
- Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:  
а) филе с кожей; б) филе с кожей и костями;  
в) порционный кусок (кругляш); г) рыбу в целом виде (мелкую)?
- Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:  
а) частота вращения ножа; б) расстояние между опорным столиком и ножом;  
в) расстояние между загрузочным лотком и ножом; г) все ответы верны?
- Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:  
а) для торможения движения ножа в процессе работы;  
б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;  
в) отключения машины после нарезания хлеба;

г) все ответы верны.

6. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:

- а) нарезают на крупные куски; б) вымачивают в холодной воде;  
в) удаляют шпигат и концы оболочек; г) погружают в горячую воду?

7. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:

- а) 2 – 3 мм; б) 3 – 4 мм; в) 4 – 5 мм; г) 5 – 6 мм?

8. Сыр из дичи имеет название:

- а) фюме; б) террин; в) фромаж; г) муаль?

9. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

- а) мелкой нарезкой ингредиентов; б) наличием соуса или заправки;  
в) меньшим выходом; г) сроком хранения?

10. Основное значение холодных закусок:

- а) придание столу праздничного вида; б) возбуждение аппетита;  
в) подготовка желудка к более тяжёлой пище; г) все ответы верны.

## 2. Решите предложенные задачи:

### Задача №1

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, рулет варёный и говядина особая.

### Задача №2

Какое количество кеты солёной потрошёной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход порции 75 гр.)?

### Задача №3

Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями?

### Задача №4

Сколько потребуется судака неразделанного, если для приготовления холодной закуски необходимо 3500 гр. филе судака холодного копчения?

## 3. Ответьте на вопросы:

1. Перечислите соусы и заправки, используемые для холодных блюд. В чём их особенность?
2. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
3. В чём заключаются санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления холодных блюд?

## Вариант №5

### 1. Выберите правильный вариант ответа:

1. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

- а) не выше 2°C; б) не выше 4°C; в) не выше 6°C; г) не выше 8°C?

2. Какое название носят закусочные бутерброды:

- а) муаль; б) канапе; в) волован; г) крутон?

3. Отварной костный мозг, используемый для приготовления крутона, носит название:

- а) фюме; б) террин; в) фромаж; г) муаль?

4. Как называются закрытые бутерброды:

- а) гамбургер; б) сэндвич; в) пита; г) чизбургер?

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

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

6. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:

- а) сыр твёрдый; б) сыр плавленый; в) сырок глазированный; г) брынза?

7. Что является частью типичного английского завтрака:

- а) гренки; б) сэндвичи; в) тосты; г) канапе?

8. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:

- а) мясной хлеб; б) террин; в) паштет; г) муаль?

9. Форма для приготовления террина должна быть:

а) квадратной; б) круглой; в) прямоугольной; г) четырёхугольной.

10. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

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

## 2. Решите предложенные задачи:

### Задача №1

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 75 порций мясного салата.

### Задача №2

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций грибной икры (выход порции 0,15 кг.).

### Задача №3

Определить разницу в количестве отходов в сентябре и марте при механической кулинарной обработке 120 кг. картофеля.

### Задача №4

Определить количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг. сырого подготовленного для фарширования.

## 3. Ответьте на вопросы:

Каковы требования к качеству бутербродов и условиям их хранения?

Какова последовательность технологических операций при приготовлении заливных блюд?

В чём заключаются санитарные требования к реализации готовой продукции холодного цеха?

## Критерии оценки контрольной работы:

оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объёме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

## 4. Темы для внеаудиторной самостоятельной работы:

1. Сыры в кулинарии.
2. Таны салата «Оливье».
3. Кулинарные тайны солёной сельди.
4. Мини-закуска и соусы к ним.
5. Тартинки, канапе, гренки.
6. Его величество – МАЙОНЕЗ.
7. Ароматизированный уксус.
8. Соусы на основе РУ (загустители РУ – пассированная мука).
9. Соусы классической французской кухни – бешамель, велюте, кардинал ... Что скрыто в названии?
10. Аппетитные соусы.
11. Соусы показатель поварского искусства;
12. «Муковники» и «взвары к жаркому» - соусы старинной русской кухни.

## Критерии оценки докладов:

### Критерии оценивания

1. Соответствие темы и содержания доклада.

2. Содержание доклада соответствует поставленным целям и задачам исследования проекта.
3. Доклад отвечает на основополагающий вопрос проекта и проблемный вопрос конкретного исследования.
4. В докладе отражена достоверная информация.
5. Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок.
6. Содержание разделов выдержано в логической последовательности
7. В докладе содержатся ссылки на использованные печатные источники и Интернет-ресурсы.
8. Доклад имеет законченный характер, в конце имеются четко сформулированные выводы.

#### **Шкала оценивания:**

- 1 – содержание доклада не удовлетворяет данному критерию;
- 2 – содержание доклада частично удовлетворяет данному критерию;
- 3 – содержание доклада удовлетворяет данному критерию, но имеются значительные недостатки;
- 4 - содержание доклада удовлетворяет данному критерию;
- 5 – содержание доклада в полной мере удовлетворяет данному критерию.

#### **5. Темы презентаций:**

1. «Ассортимент и технология приготовления канапе, валованов, тартелеток».
2. «Ассортимент и технология приготовления открытых бутербродов».
3. «Ассортимент и приготовление закрытых бутербродов».
4. «Холодные блюда и закуски».
5. «Холодные соусы – классификация, ассортимент».

#### **Критерии оценки презентации:**

оценка «отлично» выставляется студенту, если презентация состоит из 10 - 12, слайдов, содержит краткую, но достаточно полную информацию по представляемой теме и дополняется красочными иллюстрациями. Студент хорошо владеет информацией, чётко и быстро отвечает на поставленные вопросы;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если презентация состоит из 8-10, слайдов, содержит недостаточно полную информацию, частично отсутствует иллюстративный материал. В ответах допускает незначительные ошибки;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если презентация состоит менее 8 слайдов, содержит только текстовую или иллюстрированную информацию. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не сдавшему презентационную работу.

**6. Экзаменационные материалы** для проведения теоретического экзамена по МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» представлены в виде теоретических вопросов и практических заданий:

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №1

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
2. Технология приготовления и ассортимент салатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень из субпродуктов птицы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №2

1. Классификация салатов. Правила подготовки продуктов для приготовления салатов. Органолептические способы определения качества салатов
2. Технология приготовления и ассортимент салатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций соуса «Майонез с корнишонами», с выходом порции 55 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»



«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №3

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента
2. Технология приготовления и ассортимент салатов - коктейлей, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций пасты «Сырной», с выходом порции 45 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №4

1. Классификация, ассортимент, правила приготовления и отпуск бутербродов. Температурный и санитарный режимы, требования к качеству.
2. Технология приготовления и ассортимент салатов из мяса, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Студень говяжий», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №5

1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов для приготовления холодных соусов и заправок сложного ассортимента. .
2. Технология приготовления и ассортимент салатов из птицы, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень свиной», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №6

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента
2. Технология приготовления и ассортимент салатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций блюда «Паштет из дичи в тесте», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №7

1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента
2. Технология приготовления и ассортимент салатов из мяса и птицы, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Паштет из птицы в тесте», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №8

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы.
2. Технология приготовления и ассортимент салатов из пасты, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Паштет из мяса в тесте», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №9

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
2. Технология приготовления и ассортимент салатов - коктейлей, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Паштет из печени», с выходом порции 110 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №10

1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы.
2. Технология приготовления и ассортимент теплых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Курица фаршированная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №11

1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
2. Технология приготовления и ассортимент фруктовых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Язык говяжий заливной», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №12

1. Ассортимент канапе. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.
2. Технология приготовления канапе. Варианты оформления канапе. Требования к качеству готовых канапе.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Заливное из дичи в форме», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №13

1. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
2. Технология приготовления и ассортимент закусок из яиц и сыра. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Ассорти мясное (1 вариант)», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №14

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд мяса.
2. Технология приготовления и ассортимент закусок из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Крабы заливные», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №15

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы сложного ассортимента.
2. Технология приготовления и ассортимент закусок из семги. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Ассорти рыбное», с выходом порции 120 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №16

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из дичи сложного ассортимента.
2. Технология приготовления и ассортимент закусок из сельди. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из рыбы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №17

1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса сложного ассортимента.
2. Технология приготовления и ассортимент закусок из овощей и грибов. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Рыба фаршированная заливная с гарниром», с выходом порции 140 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №18

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы сложного ассортимента.
2. Технология приготовления и ассортимент банкетных закусок. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи банкетных закусок. Требования к качеству.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Сельдь рубленая», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»



«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №19

1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из дичи сложного ассортимента.
2. Технология приготовления и ассортимент терринов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи терринов. Требования к качеству.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Икра свекольная», с выходом порции 145 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №20

1. Ассортимент вкусовых добавок для соуса майонез и варианты их использования. Методы сервировки, способы и температура подачи соуса.
2. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из птицы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Икра овощная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №21

1. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
2. Технология приготовления и ассортимент соусов на уксусе. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Салат яичный», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №22

1. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе.
2. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из рыбы. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Бутерброд с икрой зернистой», с выходом порции 100 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №23

1. Органолептические способы определения качества соуса.
2. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из фаршированной рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Салат из цветной капусты, помидоров и зелени», с выходом порции 145 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### Экзаменационный билет №24

1. Методы сервировки, способы и температура подачи фуршетных закусок.
2. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из мяса. Способы и температура подачи. Требования к качеству.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций соуса «Польского», с выходом порции 25 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

### **Экзаменационный билет №25**

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы сложного ассортимента.
2. Технология приготовления и ассортимент паштетов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения паштетов.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций соуса «Соуса яичного сладкого», с выходом порции 35 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

#### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания,

предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнивший предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой;
- - оценка «неудовлетворительно» обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

## **7. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)**

### **7.1. Общие положения**

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».

По специальности СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Экзамен включает: выполнение комплексного практического задания.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе профессионального модуля.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

### **7.2. Комплект экзаменационных материалов**

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

#### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

##### **Вариант № 1**

**Инструкция** Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

##### **Задание варианта 1.**

Разработать и приготовить новое блюдо (холодная закуска из рыбы).

##### **Вариант № 2**

**Инструкция** Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

##### **Задание варианта № 2.**

Разработать и приготовить новое блюдо (холодная закуска из мяса)

##### **Вариант № 3 Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

##### **Задание варианта 3**

Разработать и приготовить новое блюдо (холодная закуска из овощей)

##### **Вариант № 4 Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

**Задание варианта 4.** Разработать и приготовить новое блюдо (холодная закуска из овощей)

**Вариант № 5**

**Инструкция** Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

**Задание варианта 5**

Разработать, приготовить новое блюдо (холодная закуска из морепродуктов)

**Вариант № 6**

**Инструкция** Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

**Задание варианта 6.**

Разработать, приготовить новое блюдо (холодная закуска из мяса птицы)

**Вариант № 7**

**Инструкция** Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

**Задание варианта 7.**

Разработать, приготовить новое блюдо (холодная закуска из нерыбных морепродуктов)

**Вариант № 8**

**Инструкция** Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

**Задание варианта 8.**

Разработать, приготовить новое блюдо (канапе из гастрономических продуктов)

**Вариант № 9**

**Инструкция** Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

**Задание варианта 9.**

Разработать, приготовить новое блюдо (холодная закуска из гастрономических продуктов)

**Вариант № 10**

**Инструкция** Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

**Задание варианта 10**

Разработать, приготовить новое блюдо (холодный десерт из фруктов)

**Вариант № 11**

**Инструкция** Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

**Задание варианта 11.**

Разработать, приготовить новое блюдо (холодное блюдо + к нему отдельно соус)

**Вариант № 12**

**Инструкция** Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

**Задание варианта 12.**

Разработать, приготовить новое блюдо (холодный суп)

**Вариант № 13**

**Инструкция** Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

**Задание варианта 13**

Разработать, приготовить новое блюдо (заливное из мяса)

**Вариант № 14**

**Инструкция** Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

**Задание варианта 14**

Разработать, приготовить новое блюдо (заливное из рыбы)

**Вариант № 15**

**Инструкция** Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

**Задание варианта 15**

Разработать, приготовить новое блюдо (заливное из овощей)

**Вариант № 16**

**Инструкция** Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Максимальное время выполнения заданий – 90

**Задание варианта 16.**

Разработать, приготовить новое блюдо из продуктов по вашему усмотрению

**Вариант № 17**

**Инструкция** Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Максимальное время выполнения заданий – 90 мин

**Задание варианта 17**

Разработать, приготовить новое блюдо (канапе из гастрономических продуктов)

**Вариант № 18**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

**Задание варианта 18.**

Разработать, приготовить новое блюдо (канапе из гастрономических продуктов)

**Вариант № 19**

**Инструкция** Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

**Задание варианта 19**

Разработать, приготовить новое блюдо (таралетки с салатом)

**Вариант № 20**

**Инструкция** Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

**Задание варианта 20** Приготовьте:

Разработать, приготовить новое блюдо (мини запеканку из продуктов на ваше усмотрение)

### **ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

#### **Инструкция**

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.

2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий для экзаменуемых: 20

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный): Задание № 1 60 мин. Задание № 2 30 мин.

Всего на экзамен 90 мин.

#### **Условия выполнения заданий**

Каждый вариант содержит комплексные задания, раскрывающие освоение профессиональных и общих компетенций профессионального модуля.

#### **Задание №1**

Студент должен взять нужный продукт согласно заданию, затем выбрать другие продукты по своему усмотрению предназначенных для приготовления его изобретённого нового блюда.

Студент должен путём расчёта (сначала в черновом варианте) определить количество необходимых ингредиентов. Затем путём взвешиванием по массе брутто отделить то количество продукта, которое получилось при расчёте выходом на 100 гр.

Студент должен подготовить рабочее место согласно технологического процесса приготовления блюда, подобрать необходимую посуду, инвентарь.

Студент должен произвести кулинарную обработку сырья, приготовить полуфабрикаты, блюда с учетом всех технологических требований, указанных в Сборнике рецептур и кулинарных изделий.

Студент должен записать ( в черновом варианте) массу нетто, которая получилась после кулинарной обработки сырья.

Студент должен приготовить своё изобретённое блюдо, взвесить его и сравнить с расчётами (в черновом варианте) выход блюда.

Студент должен в случае несовпадения с расчётами выхода блюда, откорректировать количество ингредиентов, выйти по расчётам на полученный выход и затем записать полученные расчёты в ТТК.

Студент должен составить и оформить технологическую карту, руководствуясь требованиями нормативных документов.

#### **Задание №2**

Подать блюда для дегустации, используя необходимую посуду, столовые приборы.

Дать органолептическую оценку качества блюд, с указанием температуры подачи блюд, режимов хранения.

**Оборудование:** Плита, мясорубка, миксер, фритюрница.

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.):

1. Сборник рецептур и кулинарных изделий для ПОП, 2010

2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.21324-03  
Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов.

### **Критерии оценки**

Правильность расчета сырья.

Скорость и техничность выполнения всех видов расчета по сезонам и кондиции сырья, взаимозаменяемости сырья.



Органолептическая оценка качества полуфабрикатов по внешнему виду, цвету, и запаху; кулинарных изделий – по внешнему виду, цвету, запаху и консистенции; блюд – по внешнему виду, цвету и запаху.

Подготовить рабочее место согласно технологического процесса приготовления блюд, подобрать необходимую посуду, инвентарь.

Произвести кулинарную обработку сырья, приготовить полуфабрикаты, блюда с учетом всех технологических требований, указанных в Сборнике рецептов и кулинарных изделий ПК3.1 - ПК3.7

Подготовка и эксплуатация оборудования в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

Скорость и техничность выполнения всех видов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий.

Правильность приготовления блюд согласно требований Сборника рецептов.

### ***Задание № 2***

#### ***Оцениваемые компетенции***

#### ***Показатели оценки результата***

Подать блюда для дегустации, используя необходимую посуду, столовые приборы.

Дать органолептическую оценку качества блюд, с указанием температуры подачи блюд, режимов хранения.

Соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения задания.

ПК3.1 - ПК3.7

- Правильность подбора посуды, столовых приборов для подачи
- блюд
- Профессиональная оценка качества
- блюд по органолептическим показателям
- Соблюдение температуры подачи
- блюд и режимов хранения, согласно
- нормативных документов.
- Внешний вид, аккуратность, чистота.

## ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ 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

ФИО \_\_\_\_\_  
 обучающийся на \_\_\_ курсе по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
 освоил(а) программу профессионального модуля  
 в объеме 350 час. с «\_\_» \_\_\_\_ .20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_ .20\_\_ г.  
 Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Дифференцированный зачет	
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экзамен	
УП.01	Дифференцированный зачет	
ПП.01	Дифференцированный зачет	

### Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да /нет)	
<b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами <b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>ПК 3.5.</b> 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 <b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей	Правильность в определении доброкачественности сырья		
	Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт		
	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды		
	Правильность организации рабочего места		
	Соблюдение технологической дисциплины		
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов		
	Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда		
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества		
	Рациональное распределение времени на задания		

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области и приготовления п/ф	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач	
ОК. 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Получение необходимой информации с использованием различных источников,	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами	

Дата \_\_\_\_ . \_\_\_\_ .20 \_\_\_\_ Подписи членов экзаменационной комиссии

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_