



Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных
технологий им. Б.Г. Изгагина»

**Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации**

**ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента**

в рамках основной профессиональной образовательной программы
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

2021 г.

СОГЛАСОВАНО
АО «ОДК-Пермские моторы»
«30» августа 2019 г.

Заведующая производством
службы общественного питания

 /Н.Ф.Бессмертная/

ОДОБРЕНА
предметно (цикловой) комиссией
Протокол № 7

«30» августа 2019г.

Председатель ЦМК

 /А.Е.Чураков/

УТВЕРЖДЕНА
на заседании методического совета
Протокол № 8

«28»июня 2019 г.

Зам. директора по учебной

работе  /М.С.Плотникова/



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1569), рабочего учебного плана по профессии/специальности среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

Разработчик (разработчики): Матвеева Елена Юрьевна, преподаватель
ГБПОУ «ПТПИИТ»

Организация-работодатель: АО «ОДК-Пермские моторы»

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен».

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК. 03.01	Дифференцированный зачет
МДК. 03.02	Экзамен
УП. 03.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 03	Экзамен квалификационный

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления холодных закусок. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, для приготовления холодных закусок.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с сезонностью. Использовать региональные холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки

	материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Общие компетенции

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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые вопросы и задания для оценки освоения Вопросы к экзаменам по МДК 03.02

1. Технология приготовления блюда: "Салат из сырых овощей".
2. Технология приготовления блюда: "Ростбиф с гарниром".
3. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с сыром" (10 п.)
4. Технология приготовления блюда: "Салат зеленый"
5. Технология приготовления блюда: "Студень говяжий"
6. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с паштетом" (15 п.)
7. Технология приготовления блюда: "Салат из зеленого лука с яйцом"
8. Технология приготовления блюда: "Паштет из печени"
9. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с отварной рыбой" (20 п.)
10. Технология приготовления блюда: "Салат из редиса"
11. Технология приготовления блюда: "Рыба, жареная под маринадом"
12. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с килькой и яйцом" (25п.)
13. Технология приготовления блюда: Салат "Весна"
14. Технология приготовления блюда: "Морской гребешок под майонезом"
15. Рассчитать количество порций блюда "Ассорти рыбное на хлебе" (30 п.)
16. Технология приготовления блюда: "Салат из свежих огурцов"
17. Технология приготовления блюда: "Рыба заливная с гарниром"
18. Рассчитать количество порций блюда "Ассорти мясное на хлебе" (35п.)
19. Технология приготовления блюда: "Салат из свежих помидоров"
20. Технология приготовления блюда: "Рыба отварная с гарниром и хреном"
21. Рассчитать количество порций блюда "Закрытые бутерброды с сыром" (40 п.)
22. Технология приготовления блюда: "Салат из белокочанной капусты (1 сп.)"
23. Технология приготовления блюда: "Шпроты и сардины с лимоном"
24. Рассчитать количество порций блюда "Канапе с мясными гастрономическими изделиями и сыром"(45 п.)
25. Технология приготовления блюда: "Салат из белокочанной капусты (2сп.)
26. Технология приготовления блюда: "Рыба соленая порциями"
27. Рассчитать количество порций блюда "Канапе с икрой"(50п.)
28. Технология приготовления блюда: "Винегрет овощной"
29. Технология приготовления блюда: "Килька с луком и маслом"
30. Рассчитать количество порций блюда "Рыба холодного Копчения" (55п.)
31. Технология приготовления блюда: "Салат из краснокочанной капусты"
32. Подготовка картофеля для холодных блюд
33. Рассчитать количество порций блюда "Рыба горячего копчения" (60п.)
34. Технология приготовления блюда: Салат "Витаминный"
35. Значение холодных блюд в питании человека
36. Рассчитать количество порций блюда "Салат зеленый"(65п.)
37. Технология приготовления блюда: "Салат из свеклы с сыром и чесноком"
38. Подготовка зелени для холодных блюд и закусок

39. Рассчитать количество порций блюда Салат из зеленых огурцов"(70п.)
40. Технология приготовления блюда:"Салат из курицы с сельдереем и яблоками"
41. Подготовка свеклы и моркови для холодных блюд и закусок
42. Рассчитать количество порций блюда "Салат из зеленого лука"(75п.)
43. Технология приготовления блюда: Салат "Летний"
44. Подготовка сельди для холодных блюд и закусок
45. Рассчитать количество порций блюда "Салат из свежих помидоров"(80п.)
46. Технология приготовления блюда: "Салат картофельный"
47. Подготовка мяса для холодных блюд и закусок
48. Рассчитать количество порций блюда: "Салат Весна"(85п.)
49. Технология приготовления блюда:"Салат по-домашнему"
50. Подготовку мясных продуктов для холодных блюд и закусок
51. Рассчитать количество порций блюда Салат из редиса"(95п.)
52. Технология приготовления блюда:"Салат мясной"
53. Подготовка сыра для холодных блюд и закусок
54. Рассчитать количество порций блюда "Салат Летний"(95п.)
55. Технология приготовления блюда:"Салат столичный"
56. Подготовка масла для холодных блюд и закусок
57. Рассчитать количество порций блюда "Салат картофельный"(25п.)
58. Технология приготовления блюда:"Салат рыбный"
59. Подготовка птицы для холодных блюд и закусок
60. Рассчитать количество порций блюда "Салат из овощей"(30п.)
61. Технология приготовления блюда:"Сельдь рубленая"
62. Разнообразие бутербродов
63. Рассчитать количество порций блюда "Салат из овощей с капустой"(10п.)
64. Технология приготовления блюда:"Салат коктейль с ветчиной и сыром"
65. Подготовка соленый рыбы для холодных блюд и закусок
66. Рассчитать количество порций блюда "Салат из белокочанной капусты"(95п.)
67. Технология приготовления блюда:"Салат коктейль из куриного филе и фруктов"
68. Характеристика и технология приготовления открытых бутербродов
69. Рассчитать количество порций блюда "Салат из квашеной капусты"(85п.)
70. Технология приготовления блюда:"Редька с маслом и сметаной"
71. Характеристика и технология приготовления закрытых бутербродов
72. Рассчитать количество порций блюда "Салат витаминный 1 вар"(75п.)
73. Технология приготовления блюда:"Салат Помидоры, фаршированные мясным салатом"
74. Характеристика и технология приготовления закусочных бутербродов (канапе).
75. Рассчитать количество порций блюда "Салат витаминный 2вар"(55п.)
76. Технология приготовления блюда:"Икра баклажанная"
77. Сроки хранения холодных блюд и закусок
78. Рассчитать количество порций блюда "Салат деликатесный"(45п.)
79. Технология приготовления блюда:"Икра грибная"
80. Технология приготовления блюда: "Горячая закуска из птицы (жюльен)"
81. Рассчитать количество порций блюда "Маринованная свекла"(45п.)
82. Технология приготовления блюда:"Грибы маринованные или соленые с луком"
83. Требования к качеству холодных блюд: "Салат, винегреты, бутерброды".
84. Рассчитать количество порций блюда "Редька с маслом"(15п.)
85. Технология приготовления блюда:"Яйцо под майонезом с гарниром"
86. Технология приготовления блюда:"Грибы в сметане"
87. Рассчитать количество порций блюда "Салат из редьки с овощами"(25п.)
88. Технология приготовления блюда:"Яйца, фаршированные сельдью"
89. Требования к качеству холодных блюд:"Студень, паштет"

90. Рассчитать количество порций блюда "Салат Рассолс"(45п.)

Задания для текущей аттестации

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками — как сладкими, так и несладкими, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
 - а) холодные закуски;
 - б) горячие закуски;
 - в) бутерброды;
 - г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
 - а) температурой подачи;
 - б) оформлением;
 - в) ингредиентами;
 - г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
 - а) канапе;
 - б) пита;
 - в) бутерброд;
 - г) гренка.
7. Горячие бутерброды носят название:
 - а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:
 - а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
 - а) гренки;
 - б) пита;

- в) хот-дог;
 - г) крутон.
10. Снэки в переводе с английского обозначают:
- а) холодная закуска;
 - б) горячая закуска;
 - в) лёгкая закуска;
 - г) салат.
11. Масса валована после выпекания должна составлять:
- а) 5 гр.;
 - б) 10 гр.;
 - в) 15 гр.;
 - г) 20 гр.
12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
- а) ромба;
 - б) квадрата;
 - в) круга;
 - г) треугольника.
13. Какое название носит филе из кур фаршированное:
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа.
14. Сыр из дичи носит название:
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа.
15. Как называется курица фаршированная
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа?

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

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:
- а) паштет;
 - б) террин;
 - в) бетерброд;
 - г) галантин.
2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:
- а) паштет;
 - б) террин;
 - в) бетерброд;
 - г) галантин.
3. Ланспик - это:
- а) мясной концентрированный бульон;
 - б) рыбный концентрированный бульон;
 - в) рыбный бульон с желатином;

- г) мясной бульон с желатином.
4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:
- а) бланкет;
 - б) 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) венки;
 - в) стог;
 - г) букет?
8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:
- а) желатин;
 - б) крахмал;
 - в) пектин;
 - г) сливки.
9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:
- а) 8 часов;
 - б) 10 часов;
 - в) 12 часов;
 - г) 14 часов.
10. Срок хранения паштетов составляет:
- а) 20 часов;
 - б) 24 часа;
 - в) 26 часов;
 - г) 28 часов.
11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:
- а) 20 минут;
 - б) 30 минут;
 - в) 40 минут;
 - г) 60 минут.
12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:
- а) 12 часов;
 - б) 24 часов;
 - в) 36 часов;
 - г) 48 часов.
13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:
- а) 8-10°C;
 - б) 10-12°C;
 - в) 12-14°C ;

г) 14-16°C.

14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
- а) сезона;
 - б) типа предприятия;
 - в) наличия сырья на складе;
 - г) все ответы верны.
15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
- а) разрушается;
 - б) улетучивается с паром;
 - в) переходит в глютин;
 - г) все ответы верны.

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

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
 - б) сметана, бульон и растительное масло;
 - в) сливки, сметана и уксус;
 - г) растительное масло и уксус?
2. Какие соусы относятся к холодным:
- а) заправки, маринады и сливки;
 - б) майонез, маринады и заправки;
 - в) красный, майонез и молочный;
 - г) белый, сметанный и молочный?
3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:
- а) до 2 часов;
 - б) 4 часа;
 - в) 1 час;
 - г) 30 минут.
4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
- а) вкусовые добавки;
 - б) эмульгаторы – молочные продукты;
 - в) содержание жира;
 - г) содержание яиц?
5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
 - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
 - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
 - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
- а) растительное масло;
 - б) уксус столовый;
 - в) сливочное масло;
 - г) уксус бальзамический.
7. Что собой представляют масляные смеси:
- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
 - б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
 - в) смесь растительного масла с уксусом;
 - г) смесь сливочного и растительного масел?
8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
 - б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
 - в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
 - г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.
9. Что является основой соусов без муки:
- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
 - б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
 - в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
 - г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?
10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:
- а) 20-35%;
 - б) 45-65%;
 - в) 25-67%;
 - г) 65-67%?
11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:
- а) 80°С;
 - б) 85°С;
 - в) 90°С;
 - г) 95°С?
12. К каким закускам подают горчичную заправку:
- а) к закускам из овощей;
 - б) к закускам из сельди;
 - в) к закускам из языка;
 - г) к рыбным закускам?
13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:
- а) соус «Голландский» с горчицей;
 - б) соус «Голландский» с уксусом;
 - в) соус «Голландский» с каперсами;
 - г) соус «Голландский» со сливками.
14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:
- а) соус «Сладкий»;
 - б) соус «Сливочный»;
 - в) соус «Ариадна»;
 - г) соус «Аврора».
15. Соус луковый с горчицей носит название:
- а) «Пикантный»;
 - б) «Миронтон»;
 - в) «Робер»;
 - г) «Охотничий».

Критерии оценки:

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

Ответы на тесты:

№ вопроса	Тема 1	Тема 2	Тема 3
1	Б	Б	Г
2	В	А	Б

3	A	B	A
4	A	Г	Б
5	Г	A	A
6	B	Б	A
7	A	Г	Б
8	Г	Г	Б
9	Б	B	Г
10	B	Б	B
11	Б	Б	A
12	A	Б	Б
13	Г	B	B
14	B	Г	Г
15	Б	B	B