МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
Технологический колледж

СОГЛАСОВАНО:
Зам. Диретора по УМР ТК ВСГУТУ
_____Пойдонова В.В
«__»_____2018г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ТК ВСГУТУ
_____С.Н.Сахаровский
«25» 04 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ 02«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Улан-Удэ
2018

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5B9C523B9C357D0B6A96448D522A58E73C9ED99B
Владелец: Сизов Игорь Геннадьевич
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

Учебно-методический комплекс профессионального модуля ПМ 02«Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок» разработан в Технологическом колледже ВСГУТУ и является частью ППССЗ, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,** утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

Составители:

Гамкова О.В.

Рабочая программа рассмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественно питания»
Протокол «25» апреля 2018 г. № 8.
Заведующая кафедрой «Технология продуктов общественного питания»
Хамаганова И.В.

Содержание

1	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	9
2	Структура и содержание профессионального модуля	11
3	Условия реализации программы профессионального модуля	16
4	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

1.2. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалиста среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области индустрии питания, а также в профессиональной подготовке при освоении должности служащего «Руководитель предприятия питания» при наличии среднего общего образования.

1.2. Цель изучения и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Целью освоения профессионального модуля являются:

- формирование теоретических знаний в области организации процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок,
- организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок,
- организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы,
- организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- применение знаний по организации процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок в будущей практической работе.

В результате освоения профессионального модуля ПМ 02«Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок» у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	• разработки ассортимента сложных холодных банкетных блюд и закусок, холодных соусов; • организации технологического процесса приготовления сложных холодных банкетных блюд и закусок, холодных соусов; • приготовления сложных холодных банкетных блюд и закусок, холодных соусов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; • оформления, отделка и декорирование тарелок и блюд холодными соусами; • выбирать температурный режим и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд; • выбора вина и других алкогольных напитков для сложных соусов; • применять соусную композицию сложных холодных соусов; • контроля качества и безопасности готовой продукции различными методами; • приготовления украшений для сложных холодных мясных и рыбных блюд из различных продуктов; • оформление банкетных блюд и закусок, декорирование соусами.
уметь	• органолептически оценивать качество продуктов; • принимать организационные решения по процессам приготовления сложных холодных банкетных блюд и закусок, холодных соусов; • выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; • определять режимы тепловой обработки, реализации и хранении сложных холодных банкетных блюд и закусок, холодных соусов; • оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; • применять коммуникативные умения; • выбирать различные способы и приемы приготовления сложных сложных холодных банкетных блюд и закусок, холодных соусов; • методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд и соусов;
знать	• ассортимент сложных холодных блюд и закусок и сложных отделочных полуфабрикатов; • характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; • требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных банкетных блюд и закусок, холодных соусов и сложных отделочных полуфабрикатов; • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных банкетных блюд и закусок, холодных соусов и сложных отделочных полуфабрикатов; • основные критерии оценки качества гастрономических изделий, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных изделий для холодных блюд и закусок; • методы приготовления сложных холодных банкетных блюд и закусок, холодных соусов; • температурный режим и правила приготовления разных типов сложных холодных банкетных блюд и закусок, холодных соусов; • варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных банкетных блюд и закусок, холодных соусов; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных банкетных блюд и закусок, холодных соусов; • органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных банкетных блюд и закусок, холодных соусов; • отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных сложных холодных банкетных блюд и закусок, холодных соусов; • технику и варианты оформления сложных холодных банкетных блюд и закусок, холодных соусов; • требования к безопасности хранения сложных холодных банкетных блюд и закусок, холодных соусов; • актуальные направления в приготовлении сложных холодных банкетных блюд и закусок, холодных соусов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Структура профессионального модуля (для очной формы обучения)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					консультации
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		
			В сего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	**В сего,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	**Раздел 1. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок**	44	32	16	-	12		
	Раздел 2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	110	80	40	-	30		
	Раздел 3. Приготовление сложных холодных соусов.	24	16	8	-	8		
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов							
		178	**128**	**64**	**-**	**50**		

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (очная)

Таблица 2.

Наименование разделов и тем ПМ, МДК	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Раздел 1 Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок		
Тема 1. Роль, значение холодных блюд и закусок в питании. Их классификация.	***Содержание учебного материала:***	**4**	*1, 2*
	Значение холодных блюд и закусок в питании		
	Классификация холодных блюд и закусок, их подклассы.		
	Разработка ассортимента сложных холодных блюд. Разработка нормативной документации на сложные холодные блюда		
	Практические занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся:	**4**	
	Проработка теоретического материала		
	Самостоятельная работа 1 (СР 1) - «Аппаратно-технологическая схемы» на сложные холодные блюда и закуски	**4**	
Тема 2. Организация технологического процесса сложных холодных блюд и закусок на производстве	***Содержание учебного материала:***	***4***	*1, 2*
	Организация работы холодного цеха		
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование		
	Производственный персонал		
	Практические занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся:	***4***	
	Проработка теоретического материала		
	Самостоятельная работа 1 (СР 1) - Реферат «Мировые шедевры холодных блюд и закусок»	*4*	
Тема 3. Технология приготовления бутербродов, банкетных закусок	***Содержание учебного материала:***	***8***	*1, 2*
	Технология приготовления бутербродов, банкетных закусок.		
	Ассортимент канапе, легких и сложных холодных банкетных закусок.		
	Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок		
	Сочетаемость заправок и соусов для бутербродов и банкетных закусок		
	Организация подачи бутербродов и банкетных закусок. Требования к качеству. Сроки и условия реализации, хранения бутербродов и банкетных закусок		
	Практические занятия	***8***	
	Самостоятельная работа обучающихся:	***4***	
	Проработка теоретического материала		
	Самостоятельная работа 2 (СР 2) – составление кроссворда по теме		

	Раздел 1		**Всего:** **Теоретического обучения** **Практических занятий** **Самостоятельной работы**	*44* *16* *16* *12*	
	Раздел 2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы				
Тема 4. Технология приготовления салатов и винегретов. Их подклассы			***Содержание учебного материала:***	***8***	*1, 2*
			Технология приготовления салатов и винегретов.		
			Организация подачи салатов и винегретов.		
			Сочетаемость заправок и соусов для салатов и винегретов.		
			Требования к качеству. Сроки и условия реализации, хранения салатов и винегретов		
			Разработка технической нормативной документации на салаты и винегреты.		
			Практические занятия	***8***	
			Самостоятельная работа обучающихся:	***6***	
			Проработка теоретического материала		
			Самостоятельная работа 3 (СР 3) - Разработка рецептуры и технологии нового салата/винегрета		
Тема 5. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц			***Содержание учебного материала:***	***8***	*1,2*
			Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов.		
			Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из овощей, грибов, яиц		
			Организация подачи холодных блюд и закусок из овощей, грибов.		
			Требования к качеству. Сроки и условия реализации, хранения холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц.		
			Практические занятия	***8***	
			Самостоятельная работа обучающихся:		
			Проработка теоретического материала		
			Самостоятельная работа 4 (СР 4) - Разработка технико-технологических карт и практика технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц		
Тема 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов			***Содержание учебного материала:***	***8***	*1,2*
			Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.		
			Организация подачи холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.		
			Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы и морепродуктов.		
			Требования к качеству. Сроки и условия реализации, хранения холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.		
			Практические занятия	***8***	
			Самостоятельная работа обучающихся:		
			Проработка теоретического материала		
			Самостоятельная работа 5 (СР 5) – Разработка технико-технологических карт и практика	*6*	

		технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов		
Тема 7. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических изделий		***Содержание учебного материала:***		*1,2*
		Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических изделий.	*8*	
		Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы и морепродуктов.		
		Организация подачи холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических изделий.		
		Требования к качеству. Сроки и условия реализации, хранения холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических изделий.		
		Практические занятия	***8***	
		Самостоятельная работа обучающихся:		
		Проработка теоретического материала		
		Самостоятельная работа 6 (СР 6) – Разработка технико-технологических карт и практика технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономический изделий	*6*	
Тема 8 Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса сельскозозяйственной птицы и субпродуктов		***Содержание учебного материала:***	***8***	*1,2*
		Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса птицы и субпродуктов.		
		Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из мяса птицы и субпродуктов		
		Организация подачи холодных блюд и закусок из мяса и субпродуктов птицы.		
		Требования к качеству. Сроки и условия реализации, хранения холодных блюд и закусок из мяса и субпродуктов птицы.		
		Практические занятия	***8***	
		Самостоятельная работа обучающихся:		
		Проработка теоретического материала		
		Самостоятельная работа 7 (СР 7) – Разработка технико-технологических карт и практика технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономический изделий	*6*	
		Раздел 2 **Всего:** **Теоретического обучения** **Практических занятий** **Самостоятельной работы**	*110* *40* *40* *30*	
		Раздел 3. Приготовление сложных холодных соусов.		
Тема 9 Технология приготовления соусов.		***Содержание учебного материала:***	***8***	*1,2*
		Технология приготовления сложных холодных соусов.		
		Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. Различные технологии в приготовлении, оборудование и инвентарь		
		Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Технология декорирования блюд сложными холодными соусами.		
		Требования к качеству. Сроки и условия реализации, хранения сложных холодных соусов.		
		Практические занятия	***8***	

		Самостоятельная работа обучающихся:		
		Проработка теоретического материала		
		Самостоятельная работа 8 (СР 8) – – Разработка технико-технологических карт и практика технологии приготовления сложных холодных соусов	*8*	
		Раздел 3 **Всего:** **Теоретического обучения** **Практических занятий** **Самостоятельной работы**	***24*** ***8*** ***8*** ***8***	
		Учебная практика **Виды работ** 1. Ознакомление организации производства в холодном цехе(ах) 2. Ознакомление с технологической документацией холодного цеха(ах) 3. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах холодного цеха(ах) 4. Участие в подготовке пищевого сырья 5. Участие в производстве сложных холодных блюд и закусок	**64** **2** **2** **2** **29** **29**	
		Всего часов с учетом практик (учебной и производственной (по профилю специальности) в том числе: **Теоретического обучения** **Практических занятий** **Самостоятельной работы** **Консультации**	***178*** ***64*** ***64*** ***50*** **-**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

В таблице представлены общеуниверситетские ресурсы, которые могут быть использованы для полноценного изучения профессионального модуля.

Таблица 3 – Сведения об оснащенности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием

Используемые специализированные аудитории и лаборатории		
№	Наименование	Оборудование
1	Лекционная аудитория 1104	ноутбук, проектор
2	Лекционная аудитория 1105	ноутбук, проектор
3	Технологический зал (аудитория 1106)	Производственные столы, плита, конвекционная печь, пароконвектомат, холодильники

3.2 Информационное обеспечение обучения

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

Таблица 4 – Учебно-методическое обеспечение модуля ПМ 02«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Код и наименование специальности	Учебно-методический материал		Количество экземпляров	
	№№	Наименование	всего	На 1 обучающегося, приведенного к оч. ф
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	**Основная литература**			
	1	ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования		
	2	ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия		
	3	ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.		
	4	ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.		
	5	ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.		
	6	ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.		
	7	Организация производства на предприятиях общественного питания : Учеб. для вузов по спец. 260501 "Технология продуктов общ. питания" напр. подготовки спец. 260500 "Технология прод. продуктов спец. назнач. и общ. питания", 260100 "Технология продуктов питания" / И.Р. Смирнов [и др.]. - СПБ. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.	0	1
	8	Технология мяса и мясных продуктов : учеб.- практ. пособие для [студ. заоч. и ускорен. форм обучения] спец. 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / Н.В. Колесникова, Б.А. Баженова, Т.М. Бадмаева ; ВСГТУ. - Улан-Удэ : Издательство ВСГТУ, 2010. - 115 с.	0	1
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для	5	

	9	предприятий общественного питания : сборник / Сост. А.В. Павлов. - СПб. : Политехника, 2000. - 392 с.		
	10	Технология приготовления пищи : Учеб. для сред. спец. учеб. заведений / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; ред. М. А. Николаева. - Москва : Деловая литература : Омега-Л, 2003. - 467 с.	2	1
	11	Технология продукции общественного питания : учеб.пособие для вузов по спец. "Технология продуктов обществ. питания" напр. подгот. диплом. спец. "Технология прод. продуктов спец. назначения и обществ. питания": В 2-х т. / Под ред. А.С. Ратушного. - М. : Мир, 2003 - . Т.2 : Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учебное пособие. - 415 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов).		5
	12	Сопина, Лидия Николаевна. Пособие для повара : Учеб. пособие для проф. учеб. заведений / Л.Н. Сопина. - 3-е изд., стер. - М. : Academia, 2002. - 240 с. - (Профессия).	0	1
	13	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий : Справ. пособие для общественного питания / Сост. Р.П. Антонова. - СПб. : ПрофиКС, 2002. - 200 с.		5
		Дополнительная литература		
	14	Качурина Т.А. Кулинария : рабочая тетрадь для нач.проф.образования/ Т.А. Качурина – 2-ое изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. -160с.		5
	15	Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб. Пособие для нач. проф. Образования / [В.П.Андросов, Т.В. пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. – 2-ое изд., испр., - М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 96с.		4
	16	Методические указания выполнению лабораторных работ по теме "Органолептический контроль качества пищи" по дисциплине "Комплексный контроль качества приготовления блюд" для студентов специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" [Электронный ресурс] / Вост.-Сиб. гос. технол. ун-т ; сост.: В. Н. Лузан, С. В. Цырендоржиева. - Улан-Удэ : Издательство ВСГТУ, 2009. - 50 с. - Б. ц.		50
		Информационные средства		
	17	Технология приготовления холодных блюд и закусок https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=34		
	18	Ассортимент горячих закусок http://vitameal.ru/cook/cookb16.html		
	19	Ассортимент холодных блюд и закусок https://1000.menu/catalog/zakuski-xolodnje		

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» включает учебную практику (УП.02.01.), которая проводится в 6 семестре третьего курса обучения в объеме 36 часов и производственную практику (ПП.02.01.) в объеме 108 часа – в 8 семестре четвертого курса обучения.

1. Практика проводится согласно графику учебного процесса.
2. Практика проводится в рамках профессиональных модулей.
3. Освоение практики, в рамках профессиональных модулей является обязательным условием допуска к экзамену квалификационному.

3.3.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа ректора ВСГУТУ.

3.3.2. При организации прохождения практики руководитель практики от учебного заведения:

- согласовывает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;

- устанавливает связь с руководителями практики от организации и осуществляю контроль над обучающимися;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.3.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.3.4. По окончании практики, обучающиеся представляют руководителю для отчета дневники, отчет по учебной практике (Приложение 1), аттестационный лист, характеристика с места прохождения практики. Дневник и характеристика руководителя закрепляется печатью предприятия.

3.3.5. Обучающиеся оцениваются ежедневно на местах прохождения производственной практики, в критерии оценки входят: правильное выполнение технологических операций, организация рабочего места и времени.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за руководство практикой. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	• ассортимент сложных холодных блюд и закусок, холодных соусов; • характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусок, холодных соусов; • требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусок, холодных соусов; • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных блюд и закусок, холодных соусов; • основные критерии оценки качества полуфабрикатов и готовых сложных сложных холодных блюд и закусок, холодных соусов; • методы приготовления сложных холодных блюд и закусок, холодных соусов; • температурный режим и правила приготовления разных типов сложных холодных блюд и закусок, холодных соусов; • варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных блюд и закусок, холодных соусов; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и закусок, холодных соусов; • технологию приготовления сложных холодных блюд и закусок, холодных соусов; • органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и закусок, холодных соусов; • отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных сложных холодных блюд и закусок, холодных соусов; • технику и варианты оформления сложных холодных блюд и закусок, холодных соусов; • требования к безопасности хранения сложных холодных блюд и закусок, холодных соусов; • актуальные направления в приготовлении сложных холодных блюд и закусок, холодных соусов. • органолептически оценивать качество сложных холодных блюд и закусок, холодных соусов; • принимать организационные решения по процессам приготовления сложных холодных блюд и закусок, холодных соусов; • выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; • определять режимы температурного и временного режима, реализации и хранении сложных холодных блюд и закусок, холодных соусов; • оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; • применять коммуникативные умения	самостоятельная работа. Экспертная оценка на лабораторном занятии Дифференцированный зачет модуля 1
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление ложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы..	• ассортимент сложных холодных блюд и закусок; • характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок; • требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок;; • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления холодных блюд и закусок; • основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых холодных блюд и закусок; • методы приготовления банкетных холодных блюд и закусок; • температурный режим и правила приготовления разных типов сложных холодных блюд и закусок; • варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд и закусок; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд и закусок;	самостоятельная работа. Экспертная оценка на лабораторном занятии Дифференцированный зачет модуля 2 Экзамен по профессиональному

	• технологию приготовления холодных блюд и закусок; • органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд и закусок; • технику и варианты оформления сложных готовых холодных блюд и закусок; • требования к безопасности хранения холодных блюд и закусок; • актуальные направления в приготовлении холодных блюд и закусок; • органолептически оценивать качество холодных блюд и закусок; • принимать организационные решения по процессам приготовления холодных блюд и закусок; • выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; • выбирать вид теста и способы формовки холодных блюд и закусок; • определять режимы температурной обработки, реализации и хранении холодных блюд и закусок; • оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; • применять коммуникативные умения	модулю
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	• ассортимент сложных холодных соусов, заправок; • характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов, заправок; • требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов, заправок; • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных соусов, заправок; • основные критерии оценки качества сложных холодных соусов, заправок; • методы приготовления сложных холодных соусов, заправок; • температурный режим и правила приготовления разных типов сложных холодных соусов, заправок; • варианты сочетания вина и другой алкогольной продукции для создания гармоничных сложных холодных соусов, заправок; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов, заправок; • технологию приготовления сложных холодных соусов, заправок; • органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов, заправок; • способы декорирования тарелок и блюд сложными холодными соусами; • требования к безопасности хранения сложных холодных соусов, заправок; • актуальные направления в приготовлении сложных холодных соусов, заправок; • органолептически оценивать качество сложных холодных соусов, заправок; • принимать организационные решения по процессам приготовления сложных холодных соусов, заправок; • выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; • определять режимы тепловой обработки, реализации и хранении сложных холодных соусов, заправок; • оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; • применять коммуникативные умения	самостоятельная работа Экспертная оценка на лабораторном занятии

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интересов к будущей профессии	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области индустрии питания - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- демонстрация способностей принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- применение в своей профессиональной деятельности нормативной и технологической документации	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- владение информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности.	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- владение навыками работы в команде, уметь общаться с коллегами, руководством и клиентами.	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	- обладание чувством ответственности в принятии решений в различных ситуациях.	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации.	- умение определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием. самоанализ и коррекция результатов собственной работы. - планирование обучающимися повышение личностного и квалификационного уровня	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы дифференциальные зачеты
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- оперативно реагировать на смену технологий, стремиться к повышению квалификации.	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Технологический колледж

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УМР ТК ВСГУТУ
_____ В.В. Пойдонова

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ТК ВСГУТУ
_____С.Н. Сахаровский
«___»_____ 2017 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

профессионального модуля ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»
для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Улан-Удэ
2018

Содержание

1	Паспорт фонда оценочных средств	24
2	Перечень вопросов к тестированию по темам и итоговому с критериями оценивания	27

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Тематическая структура контрольно-измерительных материалов

Для проведения входного и текущего контроля, а также в процессе промежуточной аттестации преподавателем используются контрольно-измерительные материалы, наименование тематик которых представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Тематическая структура КИМ.

	Наименование раздела дисциплины	Вид контрольных испытаний
	Входной контроль	
	Раздел 1 Роль, значение холодных блюд и закусок в питании. Их классификация.	
	Тема 1. Роль, значение холодных блюд и закусок в питании. Их классификация.	Самостоятельная работа 1
	Тема 2. Организация технологического процесса сложных холодных блюд и закусок на производстве	Самостоятельная работа 2
	Тема 3. Технология приготовления бутербродов, банкетных закусок	Самостоятельная работа 3
		Дифференцированный зачет
	Раздел 2 технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы и сельскохозяйственной (домашней) птицы	
	Тема 4. Технология приготовления салатов и винегретов. Их подклассы	Самостоятельная работа 4
	Тема 5. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов.	Самостоятельная работа 5
	Тема 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.	Самостоятельная работа 6
	Тема 7. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических изделий	Самостоятельная работа 7
	Тема 8 Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса птицы и субпродуктов птицы	Самостоятельная работа 8
		Дифференцированный зачет
	Раздел 3 Соусы	
	Тема 9 Технология приготовления соусов.	Самостоятельная работа 9
	Консультация	Практический и теоретический материал по семестру

В процессе контроля оцениваются результаты обучения на уровнях: знания, понимания, умения, применения.

В процессе защиты лабораторных работ и СРС оцениваются результаты обучения на уровнях: знания, применения.

При повторной защите практических работ и СРС итоговый балл этого испытания снижается на 0,5 балла.

1.2. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ

Самостоятельная работа студентов (СРС) – это планируемая учебная работа, выполняемая по заданию преподавателя под его методическим и научным руководством.

СРС по данному модулю (ПМ 04) включает:

- подготовку к аудиторным занятиям (проработка пройденного учебного материала по конспектам, рекомендованной преподавателем учебной и научной литературе; изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку);
- подготовка к лабораторным занятиям (оформление технологических карт, требований качества изделий, отчетов);
- выполнение контрольных работ.

Распределение бюджета времени на выполнение индивидуальных СРС представлено в таблице 3.

Таблица 3 – Учебно-методическая (технологическая) карта СРС

Номер раздела и темы дисциплины	Код и наименование индивидуального проекта – задания или вида СРС		Объем часов на СРС	Сроки выполнения	Рекомендуемые УММ	Форма контроля СРС
1	2		3	4	5	6
Тема 1. Роль, значение холодных блюд и закусок в питании. Их классификация.	О	Проработка теоретического материала Самостоятельная работа 1 – Разработка аппартано-технологических схем	2 3	1 нед.	[1, 4, 6, 7, 15, 21-29]	Контрольная работа 1 Публичная защита
Тема 2. Организация технологического процесса сложных холодных блюд и закусок на производстве	О	Проработка теоретического материала Самостоятельная работа 2 – Реферат «Мировые шедевры холодных блюд и закусок»	3 2	1 нед.	[2, 4, 7, 11-17, 19, 23-29]	Контрольная работа 2 Публичная защита
Тема 3. Технология приготовления бутербродов, банкетных закусок	О	Проработка теоретического материала Самостоятельная работа 3 - Разработка рецептуры и технологии новых видов бутербродов и банкетных закусок	2 3	1 нед.	[3, 5-6, 8-10, 18-20, 23-29]	Контрольная работа 3 Публичная защита
Общие затраты времени студентом по всем видам СРС по разделу 1					очная	
СРС: проработка теоретического материала, подготовка к лабораторным занятиям					7	
СРС: выполнение самостоятельных работ					8	
Итого:					**15**	
Тема 4. Технология приготовления салатов и винегретов. Их подклассы	О	Проработка теоретического материала Самостоятельная работа 4 - Разработка рецептуры и технологии новых видов салатов и винегретов	1 1	2 нед.	[2-4, 7, 11-19, 23-29]	Контрольная работа 4 Публичная защита
Тема 5. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов,яиц	О	Проработка теоретического материала Самостоятельная работа 5 - Разработка рецептуры и технологии новых видов закусок из овощей, грибов, яиц.	3 5	2 нед.	[2-4, 7, 11-19, 23-29]	Контрольная работа 5 Публичная защита
Тема 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.	О	Проработка теоретического материала Самостоятельная работа 6 - Разработка рецептуры и технологии новых видов холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов	3 5	2 нед.	[2-4, 7, 11-19, 23-29]	Контрольная работа 6 Публичная защита
Тема 7. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических изделий		Проработка теоретического материала Самостоятельная работа 7 - Разработка рецептуры и технологии новых видов холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических изделий	3 5		[2-4, 7, 11-19, 23-29]	Контрольная работа 7 Публичная защита
Тема 8 Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса птицы и субпродуктов птицы		Проработка теоретического материала Самостоятельная работа 8 - Разработка рецептуры и технологии новых видов холодных блюд и закусок из	3 5		[2-4, 7, 11-19, 23-29]	Контрольная работа 8 Публичная защита

		мяса птицы и субпродуктов				
Общие затраты времени студентом по всем видам СРС по разделу 2						очная
СРС: проработка теоретического материала, подготовка к лабораторным занятиям						13
СРС: выполнение самостоятельных работ						21
Итого:						**34**
Тема 9 Технология приготовления соусов.		Проработка теоретического материала Самостоятельная работа 4.5 - Разработка рецептуры и технологии сложных холодных соусов	3 5		[2-4, 7, 11-19, 23-29]	Контрольная работа 4.5 Публичная защита
Общие затраты времени студентом по всем видам СРС						очная
СРС: проработка теоретического материала, подготовка к лабораторным занятиям						3
СРС: выполнение самостоятельных работ						5
Итого:						**8**

1.2 Критерии оценки на промежуточной и итоговой аттестации

Оценивание знаний, умений и навыков производится по шкале:
отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно.

Таблица 2. Критерии оценки.

Оценка	Условия
Отлично	Все контрольные испытания (КИ) сданы в срок, при этом 75% и более оценены на «отлично», допускается не менее 25% оценок «хорошо» Итоговое тестирование выполнено на оценку «отлично»;
Хорошо	Все контрольные испытания (КИ) сданы в срок, при этом 80% и более оценены на «хорошо», допускается не менее 20% оценок «удовлетворительно» Итоговое тестирование выполнено на оценку «хорошо»;
Удовлетворительно	Все контрольные точки на оценку не ниже «удовлетворительно».
Неудовлетворительно	В остальных случаях

При оценивании результаты входного контроля не учитываются, как оценка, а рассматриваются как показатель прогресса знаний и умений студента.

Оценка «отлично» выставляется, если 90% всего объема заданий (контрольная работа, СР) выполнено правильно.

Оценка «хорошо» выставляется, если 70% всего объема заданий (контрольная работа, СР) выполнено правильно.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если 50% всего объема заданий (контрольная работа, СР) выполнено правильно.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если выполнено менее 50% всего объема заданий (контрольная работа, СР).

2. КОНТРОЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Вопросы для контрольных работ по проверке теоретических знаний по темам

Тема 1. Роль, значение холодных блюд и закусок в питании. Их классификация.

Вариант 1

1. Значение холодных блюд и закусок из овощей в питании.
2. Витамин С
3. Классификация холодных блюд и закусок

Вариант 2

1. Значение холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии в питании.
2. Витамины группы В
3. Классификация холодных блюд и закусок

Тема 2. Организация технологического процесса сложных холодных блюд и закусок на производстве

Вариант 1

1. Организация холодного цеха: назначение, выпускаемый ассортимент, санитарно-гигиенические требования, организация технологических линий/участков/рабочих мест.
2. Составьте планировку холодного/салатного цеха с условным указанием технологического оборудования
3. Инвентарь и его назначение
4. Организация труда в холодном/салатном цехе

Вариант 2

1. Организация участка производства салатов в горячем цеху: назначение, выпускаемый ассортимент, санитарно-гигиенические требования, организация технологических линий/участков/рабочих мест.
2. Составьте планировку участка производства салатов в горячем цеху, с условным указанием технологического оборудования
3. Инвентарь и его назначение
4. Организация труда на участке производства салатов в горячем цеху

Тема 3. Технология приготовления бутербродов, банкетных закусок

Вариант 1

1. Назовите виды сливочного масла при приготовлении бутербродов
2. Сроки и условия реализации, хранения бутербродов.
3. Распишите технологию приготовления бутербродов

Вариант 2

1. Классификация бутербродов
2. Ассортимент банкетных закусок
3. Сроки и условия реализации, хранения

Тема 4. Технология приготовления салатов и винегретов. Их подклассы

Вариант 1

1. Классификация и ассортимент салатов
2. Сроки и условия реализации, хранения салатов
3. Аппаратно-технологическая схема приготовления винегрет «овощной»

Вариант 2

1. Ассортимент винегретов
2. Органолептическая оценка качества салатов
3. Аппаратно-технологическая схема приготовления салата «овощной с мясом»

Тема 5. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц.

Вариант 1

1. Ассортимент холодных блюд из грибов
2. Особенности приготовления закусок из грибов
3. Сколько порций гарнира «Грибы в сметанном соусе» (№342 сб.пец) можно приготовить из 10 банок консервированных шампиньонов, если вес брутто в банке 345 г?

Вариант 2

1. Ассортимент холодных блюд и закусок из яиц
2. Особенности приготовления холодных блюд и закусок из яиц
3. Определить количество яиц, необходимых для приготовления 56 порций рубленых яиц с маслом и луком, выходом одной порции 150 г, если использовалось яйцо отборное весом 60 г

Тема 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.

1. Организация работы участка/рабочего места по производству холодных блюд и закусок из рыбы: назначение, выпускаемый ассортимент, санитарно-гигиенические требования.
2. Сроки и условия хранения сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов
3. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы и морепродуктов
4. Ассортимент гарниров к холодным блюдам из рыбы и морепродуктов

Тема 7. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических изделий

1. Ассортимент мясных холодных блюд и закусок
2. Особенности тепловой обработки блюда из мяса «мясо фаршированное овощами»
3. Составить технико-технологическую карту на холодное блюдо «зельц»

Тема 8 Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса птицы и субпродуктов птицы

Вариант 1

1. Дать определение термину «галантин». Технология приготовления
2. Основные виды субпродуктов с/х птицы используются при приготовлении холодных блюд и закусок
3. Гараниры к холодным блюдам и закускам из с/х птицы

Вариант 2

1. Дать определение термину «паштет». Ассортимент видов паштета. Технология приготовления
2. Сроки и условия хранения холодных блюд и закусок из птицы
3. Декорирование блюда паштет.

Тема 9 «Технология приготовления сложных холодных соусов»

1.
2.

3.
4.
5.
?
6.
7.
?
8.
9.
?
10.
11.
?
12.
?
13.
14.
15.

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»

3.2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Входной контроль:

Общие положения

Входной контроль проводится на первом занятии с целью определения освоенных базовых знаний и умений в рамках получения среднего общего образования.

Контроль проводится в форме контрольной работы в учебной аудитории.

Время выполнения заданий – 20 минут.

Содержание задания

1. Дайте определения следующим терминам: сложные холодные блюда и закуски
2. Раскройте суть технологических операций: первичная обработка пищевых продуктов, перемешивание, формование, тепловая обработка.
3. Опишите характеристики органолептического метода оценки качества

Входной контроль не оценивается, преподаватель делает выводы об имеющихся знаниях у студентов, и корректирует объем теоретического материала для самостоятельного изучения.

Вопросы для итоговой аттестации

Выберите правильный ответ

Вопросы	Ответы
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) венок; в) стог; г) букет

8.Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:	а) желатин; б) крахмал; в) пектин; г) сливки.
9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:	а) 8 часов; б) 10 часов; в) 12 часов; г) 14 часов.
10. Срок хранения паштетов составляет:	а) 20 часов; б) 24 часа; в) 26 часов; г) 28 часов.
11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:	а) 20 минут; б) 30 минут; в) 40 минут; г) 60 минут.
12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:	а) 12 часов; б) 24 часов; в) 36 часов; г) 48 часов.
13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:	а) 8-10^{o}C; б) 10-12^{o}C; в) 12-14^{o}C ; г) 14-16^{o}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
16. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0.5 см — 0,7 см, называются:	а) валованы; б) канапе; в) тарталетки; г) все ответы верны.
17. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:	а) валованы; б) канапе; в) тарталетки; г) все ответы верны.
18. 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.
19. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:	а) холодные закуски; б) горячие закуски; в) бутерброды;

	г) салаты.
20. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:	а) температурой подачи; б) оформлением; в) ингредиентами; г) весом
21. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:	а) канапе; б) пита; в) бутерброд; г) гренка.
22. Горячие бутерброды носят название:	а) гренки; б) пита; в) хот-дог; г) крутон.
23. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:	а) гренки; б) пита; в) хот-дог; г) крутон
24. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:	а) гренки; б) пита; в) хот-дог; г) крутон.
25. Снэки в переводе с английского обозначают:	а) холодная закуска; б) горячая закуска; в) лёгкая закуска; г) салат.
26. Масса валована после выпекания должна составлять:	а) 5 гр.; б) 10 гр.; в) 15 гр.; г) 20 гр.
27. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:	а) ромба; б) квадрата; в) круга; г) треугольника.
28. Какое название носит филе из кур фаршированное:	а) муаль; б) галантин; в) фромаж; г) шофруа.
29. Сыр из дичи носит название:	а) муаль; б) галантин; в) фромаж; г) шофруа.
30. Как называется курица фаршированная	а) муаль; б) галантин; в) фромаж; г) шофруа
31. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:	а) бульон, отвары б) сливки, сметана и уксус; в) растительное масло и уксус

32. 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
33. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:	а) до 2 часов; б) 4 часа; в) 1 час; г) 30 минут.
34. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:	а) вкусовые добавки; б) эмульгаторы – молочные продукты; в) содержание жира; г) содержание яиц
35. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):	а) при хранении при температуре 10ºС в течение 80 дней; б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1ºС до 20 дней; в) при хранении масла при температуре -18ºС до 45 дней; г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1ºС до 20 дней
36. Что является основным ингредиентом салатной заправки:	а) растительное масло; б) уксус столовый; в) сливочное масло; г) уксус бальзамический.
37. Что собой представляют масляные смеси:	а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом; б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами; в) смесь растительного масла с уксусом; г) смесь сливочного и растительного масел
38. 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.
39. 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
40. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:	а) 20-35%; б) 45-65%; в) 25-67%; г) 65-67%
41. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:	а) 80оС; б) 85оС; в) 90оС; г) 95оС
42. К каким закускам подают горчичную заправку:	а) к закускам из овощей; б) к закускам из сельди; в) к закускам из языка; г) к рыбным закускам
43. 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.
44. Добавляя в соус, красный	а) соус «Сладкий»;

кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:	б) соус «Сливочный»; в) соус «Ариадна»; г) соус «Аврора».
45. Соус луковый с горчицей носит название:	а) «Пикантный»; б) «Миронтон»; в) «Робер»; г) «Охотничий».
46. рассчитать технологическую задачу по вытянотому билету.	

Ответы:

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

2.7.1 Тематическая структура контрольно-измерительных материалов.

Для проведения входного и текущего контроля, а также в процессе промежуточной аттестации преподавателем используются контрольно-измерительные материалы, наименование тематик которых представлены в таблице 7.

Таблица 7 - Тематическая структура КИМ.

№	Наименование раздела дисциплины	Вид контрольных испытаний
	Входной контроль	
1	Тема 1. Роль, значение холодных блюд и закусок в питании. Их классификация.	Самостоятельная работа 1
2	Тема 2. Организация технологического процесса сложных холодных блюд и закусок на производстве	Самостоятельная работа 2
3	Тема 3. Технология приготовления бутербродов, банкетных закусок	Самостоятельная работа 3
	Раздел 1	Дифференциальный зачет
4	Тема 4. Технология приготовления салатов и винегретов. Их подклассы	Самостоятельная работа 4.0
5	Тема 5 Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов.	Самостоятельная работа 4.1
6	Тема 6 Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.	Самостоятельная работа 4.2
7	Тема 7 Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических изделий	Самостоятельная работа 4.3
8	Тема 8 Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса птицы и субпродуктов птицы	Самостоятельная работа 4.4
9	Тема 9 Технология приготовления соусов.	Самостоятельная работа 4.5
	Раздел 2	Дифференцированный зачет
10	Консультация	Практический и теоретический материал по семестру
11	**Итоговая аттестация**	Экзамен

В процессе контроля оцениваются результаты обучения на уровнях: знания, понимания, умения, применения.

В процессе защиты лабораторных работ и СРС оцениваются результаты обучения на уровнях: знания, применения.

При повторной защите практических работ и СРС итоговый балл этого испытания снижается на 0,5 балла.