

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: >

Долж.

Дата

Уник:

ffa7e



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –
проректор по учебной работе

Хохлов Е.В. Е.В. Хохлова

06 июня 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Москва, 2025 г.

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики	3
2. Структура и содержание учебной практики.....	5
3. Условия реализации рабочей программы учебной практики.....	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения рабочей программы учебной практики.

Рабочая программа учебной практики **УП 03.01** является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная практика является очередным этапом обучения и проводится для приобретения студентами знаний, умений, навыков по профессии, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения программы учебной практики.

В результате изучения программы учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

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 рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2.2 В результате освоения программы учебной практики студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>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;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
Уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>

	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
--	--

1.3 Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики профессионального модуля.

Продолжительность практики - 36 часов, рассредоточено в течении 6 семестра.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план практики

Виды учебной работы	Количество часов
Прохождение инструктажа по ТБ и ОТ	4
Работа на рабочих местах, выполнение обязанностей по организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	30
Оформление отчета по практике	2
Итого:	36

2.2 Содержание практики

Виды работ	Содержание работ	Количество часов	Коды компетенций
			ПК
Прохождение инструктажа по ТБ и ОТ.	Прохождение инструктажа по ТБ и ОТ.	4	ПК 3.1-3.7
Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	2	ПК 3.1-3.7
	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	2	

	Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	2	
Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	2	
	Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	2	
	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	2	
	Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	2	
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых	2	

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		
	Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	2	
	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	2	
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	2	
Оформление отчета по практике	Оформление отчета о практике.	2	ПК 3.1-3.7
ИТОГО по модулю:		36	ПК 3.1-3.7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Руководитель учебной практики студентов:

- обеспечивает студентов учебно-методической и иной документацией (программами, индивидуальными заданиям на практику, и т. д.);
- систематически консультирует студентов по вопросам прохождения практики;
- доводит до студентов требования по ведению дневников и составлению отчёта по практике;
- принимает отчеты студентов, организует их защиту;
- организует хранение на кафедре документации о проведении практики.
- проводит со студентами инструктаж по охране труда и технике безопасности;
- обеспечивает студентов-практикантов рабочими местами в соответствии с программой практики, предоставляет возможность использования имеющейся литературы, технической и другой документации, а также создает необходимые условия для получения в период прохождения практики студентами знаний по вопросам в области экономики, организации и управления торгово-технологическим процессом, рекламы, логистики и применяемым технологиям, а также технике безопасности и т.п.;
- по окончании практики дает отзыв о прохождении студентами производственной практики и качестве подготовленных ими отчётов.

Во время учебной практики студенты составляют отчеты о выполнении программы практики, которые представляются в учебное заведение с отзывом руководителя практики. В отзыве дается характеристика прохождения студентом учебной практики. Отмечается уровень теоретической и практической подготовки студента при выполнении программы практики, степень проявления инициативы и творчества, трудовая дисциплина, упущения и недостатки.

Содержание профессиональной практики определяет примерная программа профессионального модуля и программа практики по специальности

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Оборудование кулинарного цеха:

- моечная ванна;
- картофелеочистительная машина
- овощерезательная машина;
- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- рыбочистка;
- мясорубка;

- блендер;
- миксер;
- слайсер;
- оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- пароконвектомат;
- электроплита;

Оснащение рабочих мест кулинарного цеха :

<ul style="list-style-type: none">- рабочие столы;-стол с мраморным покрытием;-весы настольные;-лопатки;-веселки;-венчики;-ложки;-ножи экономной очистки овощей;-гастроемкости;-кастрюли;-сотейники;-сковороды;-ложки;-шумовка;-ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;-гастроемкости;-кастрюли;-сотейники;-молоток для отбивания (тяпка);-скребок для очистки рыбы;-печь для опаливания субпродуктов;-универсальный привод;-стеллаж стационарный;-стеллаж передвижной.-нож для потрошения тушек;-нож шпиговальный;-пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;-топорик-молоток;-ножи-рубаки;-мусат для точки и правки ножей;-рыбный котел;-металлические ящики или лотки;	<ul style="list-style-type: none">-разделочные доски ;-ножи поварской тройки;-щипцы универсальные;- сито;- сито конусообразное.
--	---

3.2 Информационное обеспечение практики. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ,- 2019.- III, 24 с.
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019 .- III, 21с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.- III, 17 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. – III, 26 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. – III, 26 с.
8. Васюкова А.Т. Славянский А.А. Куликов Д.А. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.- М.: Издательство: Кнорус, 2021.-224 с.
9. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник.-М: ИЦ Академия, 2019. - 192 с.
- 10.Гайворонский К.Я.,Щеглов Н.Г . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для сред. проф. образования– 3-е издание. – М.: Издательство «ИНФРА -М», 2021. – 469 с.
- 11.Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования.-2- е издание. -М.: ИЦ Академия, 2019.-208 с.
- 12.Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания. Учебник.- М: Издательский центр «Академия», 2020. - 208 с.

13. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 192 с.

3.2.2 Электронные ресурсы.

1. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" .-Введ. 2019-08-08.-263 с.

[Электронный ресурс]. -Режим доступа:

<https://docs.cntd.ru/document/902320560>

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа:

<http://docs.cntd.ru/document/901751351>

3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32.

[Электронный ресурс].-Режим доступа:

<https://docs.cntd.ru/document/566276706>

4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36.

[Электронный ресурс].-Режим доступа:

<https://docs.cntd.ru/document/901806306>

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901864836>

6. ТОИ Р-95120-(001-033)-95. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания (утв. Приказом Роскомторга от 03.10.1995 N 87) Инструкция № 23 по охране труда повара [Электронный ресурс].-Режим доступа: <https://sudact.ru/law/toi-r-95120-001-033-95-tipovye-instruktsii-po-okhrane-truda/razdel-2/>

3.2.3 Интернет-источники

1. <http://docs.cntd.ru/> - электронный фонд правовых и нормативно-технических документов.
2. <http://www.tehdoc.ru/> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
3. <http://povary.ru/> -кулинарный портал
4. <https://www.youtube.com/> - видеохостинг

3.2.4 Дополнительные источники

1. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
2. Журнал- Пищевая промышленность.
3. Журнал – Питание и общество
4. Журнал – Общепит

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля)	Критерии оценки	Методы оценки.
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль выполнения работ по практике и индивидуального задания <p><i>Итоговый контроль:</i></p> <p>предоставление заполненного отчета по практике.</p>

	<p>приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p>	

	<p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты,</p>	

	<p>требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
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	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник</p>	

	<p>при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы,	

реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента;	
---	---	--

	<p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
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	<p>приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для</p>	

	<p>отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе</p>	

	<p>авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
--	---	--

Формы, методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформировалось профессиональных, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умение. По результатам практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций и характеристику на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций, и отчета по практике.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и колледжа об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике.

Требования к отчету по практической подготовке (производственная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Отчет;
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ Е)
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж)
- Приложение (ТК, ТТК);

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Устный опрос

Текст задания

1. Чем отличаются террины от других видов сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов?
2. Каков современный ассортимент сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов?
3. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных блюд из рыбы?
4. Какие заготовки и полуфабрикаты используются для приготовления сложных холодных блюд из морепродуктов?
5. Что означает сочетаемость пищевых продуктов при изготовлении сложных холодных блюд из рыбы?
6. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для приготовления сложных холодных блюд из морепродуктов?
7. Отличаются ли показатели оценки качества сырья от других видов сложных холодных блюд?
8. Каковы основные показатели органолептической оценки качества морепродуктов?
9. Какие основные способы определения качества сырья используются для полуфабрикатов из рыбы?
10. Какие показатели входят в физико-химические исследования для оценки качества сырья сложных холодных блюд из морепродуктов?
11. Как определяется степень готовности заготовок органолептическим способом?

Тестированный опрос

1. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы с различными фаршами и начинками включает в себя...
 - а) заливные изделия;
 - б) рубленые изделия;
 - в) паштеты;
 - г) фаршированные изделия.
2. Котлетная масса для фарширования рыбы не включает в себя...
 - а) сливки;
 - б) хлеб;
 - в) филе;
 - г) перец.

3. Для осветления рыбного желе используют оттяжки на основе...
 - а) сливок;
 - б) белков яиц и уксуса;
 - в) белков яиц и лука;
 - г) белков яиц и моркови.
4. При отпуске рыбы заливной подбирают соус...
 - а) хрен;
 - б) майонез;
 - в) тартар;
 - г) банкетный.
5. Для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы - рулетов в основном используются следующие крупнокусковые полуфабрикаты...
 - а) филе без кожи и костей;
 - б) филе с кожи без костей;
 - в) чистое филе;
 - г) рыба потрошёная.
6. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов не включает в себя...
 - а) желе;
 - б) суфле;
 - в) паштеты;
 - г) рулеты.
7. Фарши и начинки холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов не включает в себя...
 - а) желе;
 - б) мякоть птицы;
 - в) шпик;
 - г) орехи.
8. Кнельная масса, использующаяся для фарширования рыбных галантинов (рулетов) не включает в себя...
 - а) сливки;
 - б) белки яиц;
 - в) фарш;
 - г) шпик.
9. Термовая обработка полуфабриката при приготовлении рыбных галантинов может включать следующие операции...
 - а) жарку, варку;
 - б) запекание, варку;

- в) тушение, варку;
- г) припускание, варку.

10. Паштеты подвергаются такой механической обработке как...

- а) измельчению;
- б) обработке на блендоре, мясорубке;
- в) взбиванию;
- г) фильтрации.

11. Рыбные хлебцы (террины) включает в рецептуре...

- а) один вид мясного сырья;
- б) два вида мясного сырья;
- в) три вида мясного сырья;
- г) насколько видов мясного сырья.

12. Рыбное суфле включает в рецептуре обязательный компонент...

- а) чистое филе нежирной рыбы;
- б) белок яйца;
- в) сливки;
- г) масло.

13. Гарниром к терринам из ассортимента холодных блюд и закусок служат...

- а) тосты с горчицей и соусом;
- б) тосты с горчицей и маслом;
- в) тосты с горчицей и овощами;
- г) тосты с горчицей и сыром.

14. Соусами к блюдам из ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов служат...

- а) холодные;
- б) холодные и горячие;
- в) холодные из группы майонезов;
- г) холодные из группы заправок.

15. Температура отпуска холодных блюд и закусок из птицы, дичи и кролика...

- а) 10-12 С;
- б) 12-14 С;
- в) 02-14 С;
- г) 10-18 С.

16. Гарниром к рыбным рулетам служат...

- а) тосты с горчицей и соусом;
- б) свежие и маринованные овощи;

- в) овощи с заправками;
- г) тосты с горчицей и сыром.

17. Гарниром к фаршированным file из ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов служат...

- а) тосты с горчицей и соусом;
- б) тосты с горчицей и маслом;
- в) тосты с овощами и соусами;
- г) тосты с горчицей и сыром.

18. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы с различными фаршами и начинками не включает в себя...

- а) заливные изделия;
- б) галантины;
- в) паштеты;
- г) фаршированные изделия.

19. Котлетная масса для фарширования рыбы обязательно включает в себя...

- а) сливки;
- б) хлеб;
- в) фисташки;
- г) консервированный горошек.

20. Для осветления рыбного желе не используют оттяжки на основе...

- а) сливок;
- б) белков яиц и уксуса;
- в) белков яиц;
- г) белков яиц и моркови.

21. Соусами к холодных блюд из рыбы и морепродуктов служат...

- а) холодные яично-масляные;
- б) холодные и горячие;
- в) холодные из группы майонезов;
- г) холодные из группы заправок и дрессингов.

22. Температура отпуска холодных блюд из рыбы и морепродуктов ...

- а) 10-12 С;
- б) 12-14 С;
- в) 02-14 С;
- г) 10-18 С.

Организация и технология приготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов

Устный опрос

Текст задания

1. Какие направления производства сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов в современной кулинарии являются наиболее актуальными?
2. Для чего необходима проверка электробезопасности механического оборудования?
3. Каков безопасный порядок эксплуатации жарочных шкафов электрических плит?
4. По какому принципу подбирается производственный инвентарь для изготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?
5. Каков современный ассортимент сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?
6. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?
7. Что значит сочетаемость пищевых продуктов при изготовлении сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?
8. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для приготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?
9. Какие основные способы определения качества сырья используются для полуфабрикатов из субпродуктов?
10. Как определяется степень готовности отварных заготовок (мяса) при изготовлении сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?
11. Как определяется степень готовности заготовок органолептическим способом?

Тестируемый опрос

Текст задания

1. Какие виды мяса можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром?
 - а) говядину, свинину, телятину.
 - б) говядину, свинину, баранину.
 - в) говядину, мясо поросят, телятину.
 - г) говядину, свинину, мясо ягнят.
2. Какие виды мяса можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного с гарниром?
 - а) говядину, свинину, телятину.

- б) говядину, свинину, баранину, телятину.
в) говядину, мясо поросят, телятину.
г) говядину, свинину, мясо ягнят, мясо поросят.
3. Какие виды мясных продуктов можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – ассорти мясного с гарниром и соусом?
а) говядину, телятину, язык говяжий, язык свиной, язык бараний.
б) говядину, свинину, баранину.
в) говядину, мясо поросят, телятину.
г) говядину, свинину, язык говяжий, язык свиной, язык бараний.
4. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного?
а) поросёнок, свинину, шпик, яйца, фисташки.
б) говядину, шпик, яйца, фисташки, баранину.
в) говядину, мясо поросят, шпик, яйца, фисташки.
г) говядину, шпик, яйца, фисташки, мясо ягнят.
5. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – террина?
а) мясо кролика, свинину, бекон, сливки.
б) говядину, шпик, яйца, фисташки, баранину.
в) говядину, мясо поросят, шпик, яйца, фисташки.
г) говядину, свинину, бекон, сливки, мясо ягнят.
6. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного?
а) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
б) овощи отварные, овощи солёные, овощи свежие, желе мясное.
в) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
г) овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
7. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром?
а) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
б) овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
в) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.

- г) овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
8. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного с гарниром?
- а) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
 - б) овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
 - в) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
 - г) овощи отварные, овощи плоды маринованные, овощи консервированные, грибы солёные, желе мясное.
9. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного с гарниром?
- а) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
 - б) овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
 - в) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
 - г) овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, овощи свежие.
10. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного?
- а) майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
 - б) майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 - в) майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
 - г) майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
11. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром?
- а) майонез с корнишонами, соус хрен.
 - б) майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 - в) майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
 - г) майонез со сметаной, соус хрен.
12. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного с гарниром?
- а) майонез с корнишонами, майонез, соус хрен.
 - б) майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 - в) майонез с желе, майонез, соус хрен.

г) майонез со сметаной, майонез, соус хрен.

13. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного с гарниром?
- а) майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
 - б) майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 - в) соус хрен.
 - г) майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
14. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром после охлаждения варёное мясо нарезают...
- а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками.
 - б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками.
 - в) ...наискось волокон тонкими ломтиками.
 - г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками.
15. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного с гарниром после охлаждения жареное мясо нарезают...
- а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками.
 - б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками.
 - в) ...наискось волокон тонкими ломтиками.
 - г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками.
16. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного с гарниром после охлаждения варёное мясо нарезают...
- а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками по 1-2 куска на порцию.

- б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками по 1-2 куска на порцию.
в) ...наискось волокон тонкими ломтиками по 1-2 куска на порцию.
г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками по 1-2 куска на порцию.
17. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного его варят...
а) ...в подсоленой воде 1.5-2 часа.
б) ... в подсоленой воде 1-2 часа.
в) ... в подсоленой воде 2.5-3 часа.
г) ... в подсоленой воде 0.5-1 час.
18. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром его варят...
а) ...в воде 1.5-2 часа, соль добавляют в конце.
б) ... в подсоленой воде 1-2 часа.
в) ... в подсоленой воде 2.5-3 часа.
г) ... в воде 0.5-1 час.
19. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного его жарят...
а) ... 1.5-2 часа.
б) ... 1-2 часа.
в) ... 2.5-3 часа.
г) ... 0.5-1 час.
20. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного используют мясо...
а) ... отварное.
б) ... припущенное.
в) ... запечёное.
г) ... тушёное.
21. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного используют мясо...
а) ... отварное.
б) ... припущенное.
в) ... запечёное.
г) ... тушёное.
22. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного используют мясо...
а) ... отварное.
б) ... припущенное.
в) ... запечёное.

г) ... жареное.

23. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного полуфабрикат...

- а) ... отваривают.
- б) ... припускают.
- в) ... запекают.
- г) ... тушат.

24. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – террина используют вид тепловой обработки...

- а) ... варку.
- б) ... комбинированный.
- в) ... простой.
- г) ... тушение.

25. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – суфле используют мясо...

- а) ... говядины.
- б) ... телятины.
- в) ... свинины.
- г) ...баранины.

Организация и технология приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и субпродуктов птицы

Устный опрос Текст задания

1. Какие направления производства сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и субпродуктов птицы в современной кулинарии являются наиболее актуальными?

2. Какое холодильное оборудование используется для хранения сырья и полуфабрикатов мяса птицы?

3. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации холодильных шкафов?

4. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации электрических мясорубок?

5. Каков порядок безопасной эксплуатации электрических плит?

6. По какому принципу маркируется производственный инвентарь?

7. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы?

8. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для приготовления сложных холодных блюд из субпродуктов птицы?

9. Отличаются ли показатели оценки качества сырья от других видов сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и субпродуктов птицы?

10. Каковы основные показатели органолептической оценки качества блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи?

Тестирование **Текст задания**

1. Какие виды птицы можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?
 - а) курицу, свинину, телятину.
 - б) говядину, свинину, баранину.
 - в) курицу, индейку, гуся.
 - г) говядину, свинину, индейку, гуся.
2. Какие виды птицы можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
 - а) курицу, индейку, гуся.
 - б) говядину, свинину, баранину, телятину.
 - в) курицу, цыплёнка, индейку, гуся.
 - г) говядину, свинину, мясо ягнят, мясо порослят.
3. Какие виды птицы можно использовать для приготовления сложного холодного блюда – ассорти мясного с гарниром и соусом?
 - а) курицу, индейку.
 - б) говядину, свинину, баранину.
 - в) курицу.
 - г) курицу, цыплёнка, индейку, гуся.
4. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?
 - а) курицу, свинину, шпик, яйца, фисташки.
 - б) курицу, шпик, яйца, фисташки, баранину.
 - в) курицу, мясо порослят, шпик, яйца, фисташки.
 - г) курицу, шпик, яйца, фисташки, мясо ягнят.
5. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из птицы – террина?
 - а) мясо индейки, свинину, бекон, сливки.
 - б) мясо индейки, шпик, яйца, фисташки, баранину.
 - в) мясо индейки, мясо порослят, шпик, яйца, фисташки.

- г) мясо индейки, свинину, бекон, сливки, мясо ягнят.
6. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?
- а) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
 - б) овощи отварные, овощи солёные, овощи свежие, желе мясное.
 - в) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
 - г) овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
7. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?
- а) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
 - б) овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
 - в) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
 - г) овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
8. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
- а) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
 - б) овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
 - в) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
 - г) овощи отварные, овощи плоды маринованные, овощи консервированные, грибы солёные, желе мясное.
9. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?
- а) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
 - б) овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
 - в) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
 - г) овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, овощи свежие.

10. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?
- а) майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
 - б) майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 - в) майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
 - г) майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
11. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?
- а) майонез с корнишонами, соус хрен.
 - б) майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 - в) майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
 - г) майонез со сметаной, соус хрен.
12. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
- а) майонез с корнишонами, майонез, соус хрен.
 - б) майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 - в) майонез с желе, майонез, соус хрен.
 - г) майонез со сметаной, майонез, соус хрен.
13. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?
- а) майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
 - б) майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 - в) соус хрен.
 - г) майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
14. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром после охлаждения варёное мясо нарубают...
- а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками.
 - б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками.
 - в) ...наискось волокон тонкими ломтиками.
 - г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками.
15. При отпуске сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром после охлаждения жареную птицу порционируют...
- а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками.
 - б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками.
 - в) ...наискось волокон тонкими ломтиками.
 - г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками.
16. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы

заливной с гарниром после охлаждения варёное мясо птицы нарезают...

- а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками по 1-2 куска на порцию.
- б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками по 1-2 куска на порцию.
- в) ...наискось волокон тонкими ломтиками по 1-2 куска на порцию.
- г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками по 1-2 куска на порцию.

17. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной его варят...

- а) ...в подсоленой воде 1.5-2 часа.
- б) ... в подсоленой воде 1-2 часа.
- в) ... в подсоленой воде 2.5-3 часа.
- г) ... в подсоленой воде 0.5-1 час.

18. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром его варят...

- а) ... в воде 1.5-2 часа, соль добавляют в конце.
- б) ... в подсоленой воде 1-2 часа.
- в) ... в подсоленой воде 2.5-3 часа.
- г) ... в воде 0.5-1 час.

19. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной её жарят...

- а) ... 1.5-2 часа.
- б) ... 1-2 часа.
- в) ... 2.5-3 часа.
- г) ... 0.5-1 час.

20. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной используют мясо птицы...

- а) ... отварное.
- б) ... припущенное.
- в) ... запечёное.
- г) ... тушёное.

21. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной используют мясо птицы...

- а) ... отварное.
- б) ... припущенное.
- в) ... запечёное.
- г) ... тушёное.

22. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной используют мясо птицы...

- а) ... отварное.

- б) ... припущенное.
- в) ... запечёное.
- г) ... жареное.

23. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной полуфабрикат...

- а) ... отваривают.
- б) ... припускают.
- в) ... запекают.
- г) ... тушат.

24. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – террина используют вид тепловой обработки...

- а) ... варку.
- б) ... комбинированный.
- в) ... простой.
- г) ... тушение.

25. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – суфле используют такие виды птицы как...

- а) ... курицу, гуся, цыплёнка.
- б) ... курицу, утку, индейку, цыплёнка.
- в) ... курицу, утку, цыплёнка.
- г) ... курицу, цыплёнка.

26. Ассортимент холодных блюд и закусок из птицы, дичи и кролика не включает в себя...

- а) желе;
- б) суфле;
- в) паштеты;
- г) рулеты.

27. Фарши и начинки холодных блюд и закусок из птицы, дичи и кролика не включает в себя...

- а) желе;
- б) мякоть птицы;
- в) шпик;
- г) орехи.

28. Кнельная масса, использующаяся для фарширивания галантинов (рулетов) не включает в себя...

- а) сливки;
- б) белки яиц;
- в) фарш;

- г) шпик.
29. Для приготовления рулетов из птицы, дичи и кролика чаще используют следующие части тушек...
- а) крыльшки;
 - б) шеи;
 - в) филе;
 - г) окорочка.
30. Термовая обработка полуфабриката при приготовлении галантинов может включать следующие операции...
- а) жарку, варку;
 - б) запекание, варку;
 - в) тушение, варку;
 - г) припускание, варку.
31. Паштеты подвергаются такой механической обработке как...
- а) измельчению;
 - б) обработке на блендоре, мясорубке;
 - в) взбиванию;
 - г) фильтрации.
32. Суфле из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы, дичи и кролика включает в рецептуре обязательный компонент...
- а) шпик;
 - б) белок яйца;
 - в) сливки;
 - г) масло.
33. Гарниром к терринам из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы, дичи и кролика служат...
- а) тосты с горчицей и соусом;
 - б) тосты с горчицей и маслом;
 - в) тосты с горчицей и овощами;
 - г) тосты с горчицей и сыром.
34. Соусами к блюдам из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы, дичи и кролика служат...
- а) холодные;
 - б) холодные и горячие;
 - в) холодные из группы майонезов;
 - г) холодные из группы заправок.
35. Температура отпуска холодных блюд и закусок из птицы, дичи и

кролика...

- а) 10-12 С;
- б) 12-14 С;
- в) 02-14 С;
- г) 10-18 С.

36. Гарниром к рулетам из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы, дичи и кролика служат...

- а) тосты с горчицей и соусом;
- б) тосты с горчицей и маслом;
- в) овощи с заправками;
- г) тосты с горчицей и сыром.

37. Гарниром к фаршированным филе из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы, дичи и кролика служат...

- а) тосты с горчицей и соусом;
- б) тосты с горчицей и маслом;
- в) тосты с овощами и соусами;
- г) тосты с горчицей и сыром.

Организация и технология приготовления сложных холодных соусов

Устный опрос

Текст задания

1. Какие направления производства сложных холодных соусов, дрессингов, маринадов в современной кулинарии являются наиболее актуальными?
2. Какое холодильное оборудование используется для хранения сырья и полуфабрикатов соусов, дрессингов, маринадов?
3. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации холодильных шкафов?
4. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации электрических мясорубок?
5. Каков порядок безопасной эксплуатации электрических плит?
6. По какому принципу маркируется производственный инвентарь?
7. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных соусов, дрессингов, маринадов?
8. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для приготовления сложных холодных соусов, дрессингов, маринадов?
9. Отличаются ли показатели оценки качества сырья от других видов сложных холодных соусов, дрессингов, маринадов?
10. Каковы основные показатели органолептической оценки качества холодных соусов, дрессингов, маринадов?

Тестированный опрос

Текст задания

1. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из рыбы – рыбы отварной с гарниром?
 - а) майонез с корнишонами.
 - б) соус хрен различных способов приготовления.
 - в) горчицу столовую.
 - г) соус хрен.
2. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
 - а) майонез, майонез с корнишонами, соус хрен.
 - б) майонез с корнишонами, соус хрен.
 - в) майонез с корнишонами.
 - г) майонез.
3. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – майонез?

- а) масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
 - б) масло растительное, яйца, сахар, уксус.
 - в) масло растительное, горчицу столовую, сахар, уксус 9 %.
 - г) масло растительное, яйца, горчицу столовую, соль, уксус.
4. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – банкетного?
- а) майонез, желе мясное.
 - б) майонез, желе рыбное.
 - в) майонез, желе мясное или рыбное.
 - г) майонез с корнишонами, желе мясное или рыбное.
5. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – заправки горчичной?
- а) масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, соль, перец чёрный молотый, уксус 3 %.
 - б) масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
 - в) масло растительное, яйца, соль, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
 - г) масло растительное, яйца, горчицу столовую, перец чёрный молотый, сахар, уксус 3 %.
6. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?
- а) майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе мясное.
 - б) майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
 - в) майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе рыбное.
 - г) майонез с корнишонами, соус хрен, желе мясное.
7. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?
- а) майонез с корнишонами, соус хрен.
 - б) майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 - в) майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
 - г) майонез со сметаной, соус хрен.
8. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
- а) майонез с корнишонами, майонез, соус хрен.
 - б) майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 - в) майонез с желе, майонез, соус хрен.
 - г) Майонез со сметаной, майонез, соус хрен.

9. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?
- а) майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
 - б) майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 - в) соус хрен.
 - г) майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
10. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из рыбы – рыбы отварной с гарниром?
- а) майонез с корнишонами.
 - б) соус хрен различных способов приготовления.
 - в) горчицу столовую.
 - г) соус хрен.
11. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
- а) майонез, майонез с корнишонами, соус хрен.
 - б) майонез с корнишонами, соус хрен.
 - в) майонез с корнишонами.
 - г) майонез.
12. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – майонез?
- а) масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
 - б) масло растительное, яйца, сахар, уксус.
 - в) масло растительное, горчицу столовую, сахар, уксус 9 %.
 - г) масло растительное, яйца, горчицу столовую, соль, уксус.
13. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – банкетного?
- а) майонез, желе мясное.
 - б) майонез, желе рыбное.
 - в) майонез, желе мясное или рыбное.
 - г) майонез с корнишонами, желе мясное или рыбное.
14. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – заправки горчичной?
- а) масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, соль, перец чёрный молотый, уксус 3 %.
 - б) масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
 - в) масло растительное, яйца, соль, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
 - г) масло растительное, яйца, горчицу столовую, перец чёрный молотый, сахар, уксус 3 %.

15. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?

- а) майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе мясное.
- б) майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
- в) майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе рыбное.
- г) майонез с корнишонами, соус хрен, желе мясное.

16. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?

- а) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
- б) овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
- в) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
- г) овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.

17. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?

- а) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
- б) овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
- в) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
- г) овощи отварные, овощи и плоды маринованные, овощи консервированные, грибы солёные, желе мясное.

18. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?

- а) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
- б) овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
- в) овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
- г) овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, овощи свежие.

19. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного

холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?

- а) майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
- б) майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
- в) майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
- г) майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.

20. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?

- а) майонез с корнишонами, соус хрен.
- б) майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен. 5
- в) майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
- г) майонез со сметаной, соус хрен.

21. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?

- а) майонез с корнишонами, майонез, соус хрен.
- б) майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
- в) майонез с желе, майонез, соус хрен.
- г) майонез со сметаной, майонез, соус хрен.

22. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?

- а) майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
- б) майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
- в) соус хрен.
- г) майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.

Критерии оценивания отчета по практической подготовке (учебная практика)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики.

Предметом оценки по учебной практике является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практической подготовке (учебная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам учебной практики руководителем практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.

Практическая подготовка (учебная практика) завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике от руководителя практикой.