

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южно-Уральский государственный колледж»  
Кыштымский филиал

**РАССМОТРЕНО**

Председатель ПЦК ЭТП и ООП

\_\_\_\_\_  
подпись

/Дзортова Т. А.  
председателя ПЦК

«05» августа 2023 г

**Комплект контрольно-измерительных материалов  
по профессиональному модулю**

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

**Образовательной программы**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

квалификация – повар, кондитер.

Кыштым, 2023

Разработчики:

ГБПОУ «ЮУГК»

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)

Дзортова Т. А.

(инициалы, фамилия)

Эксперты:

---

(место работы)

---

(занимаемая должность)

---

(инициалы, фамилия)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Комплект КИМ для промежуточной аттестации	11

## 1. Общие положения

**Комплект контрольно-измерительных материалов (КИМ) по профессиональному модулю ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер** позволяют оценивать сформированность общих и профессиональных компетенций в соответствии с установленными показателями (дескрипторы/спецификация).

**Спецификация сформированности профессиональных и общих компетенций,** освоение которых подтверждается действиями обучающегося на промежуточной аттестации:

Таблица 1

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
ПК 3. 1- 3. 6	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющиеся дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть в ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>Требование охраны труда пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, значение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно - техническая документация используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
	подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, ве-	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных	Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

	соизмерительных приборов	изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Выбирать , подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования) , оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	
ПК 3.1, 3.2	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Соблюдать ротацию продуктов полуфабрикатов при хранении в холодильнике. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий закусок	Правила выбора и основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий закусок. Ассортимент характеристика региональных Видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

<p>ПК 3.1, 3.6</p>	<p>Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>пересчитывать и изменять состав продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определённой консистенции.</p> <p>Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спец одежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержания рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике,</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--------------------	--	---	---

		<p>раздельное использования контейнеров для мусора).</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать использовать при изготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправа с учетом их взаимозаменяемости, гармоничные сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	
ПК 3.1, 3.2	Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов	<p>Различать, пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов. Упаковывать, соблюдать маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Выбирать применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство.</p> <p>Соблюдать условия и хранения пищевых продуктов</p>	<p>Правила условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Способы упаковки складирование пищевых продуктов.</p> <p>Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.</p>
ПК 3.1, 3.2	Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Требования к безопасности хранения го-</p>

		<p>требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании)</p> <p>Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования</p>	<p>товых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правило заполнение этикеток</p>
<i>ПК 3.1, 3.2</i>	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<p>Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Ассортимент, характеристика холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<i>ОК. 01</i>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление Эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе не очевидных. Разработка деятельного плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плю-</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и /или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и /или проблемы. Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и /или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>



	сов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана		
ОК. 04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК. 07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

**Формы промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Таблица 2

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 03.01	-
МДК. 03.02	Зачет
УП. 03	Зачет
ПП. 03	Зачет
<b>ПМ</b>	<b>Экзамен</b>

Промежуточной аттестацией по профессиональному модулю ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента являются зачеты и экзамены, проводятся в 6 семестре освоения программы профессионального модуля, после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики.

Объектом оценивания при проведении экзамена является сформированность компетенций, соответствующих ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Экзамен по ПМ проводится в виде выполнения практических заданий, имитирующих работу на производстве. Условием **положительного результата** освоения ПМ на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. **При отрицательном заключении** освоения хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «ПМ не освоен».

**Промежуточный контроль** освоения профессионального модуля осуществляется при проведении зачета по МДК.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания, ПК.

Предметом оценки по учебной и производственной практике является приобретение практического опыта, а также освоение общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе аттестационного листа студента с места прохождения практики, составленного и завизированного представителем колледжа и ответственным лицом организации (базы практики). В аттестационном листе отражаются виды работ, выполненные студентами во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

## **2 Комплект КИМ для промежуточной аттестации по МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

КИМ включает контрольные материалы для промежуточной аттестации в форме зачета.

КИМ представлен в четырех вариантах. Каждый вариант состоит из трех частей. Первая часть – тестовые задания 1 и 2 уровня (задания предполагают ответ на поставленный вопрос); вторая часть – тестовые задания 1 уровня (задания предполагают выбор правильного ответа (ответов) из предложенных вариантов); третья часть – практическое задание (расчет количества сырья для приготовления салатов), позволяет оценить, насколько студент освоил практические навыки по данному МДК.

### **Критерии оценки:**

Оценка «5» ставится в том случае, если отвечающий показывает полное знание и понимание всего объема материала, строит ответ по собственному плану, сопровождает рассказ собственными примерами, может установить связь между изученным и изучаемым материалом, а также с материалом, усвоенным при изучении других дисциплин, применяет полученные знания в решении практических задач.

Оценка «4» ставится, если ответ отвечающего удовлетворяет основным требованиям на оценку «5», но отвечающий допустил одну ошибку или не более двух недочетов и может исправить их самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.

Оценка «3» ставится, если отвечающий правильно понимает сущность изучаемого материала, но в ответе имеются отдельные пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению материала, допустил не более одной грубой ошибки или двух недочетов.

Оценка «2» ставится, если отвечающий не овладел основными знаниями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо при оценке «3»

### **Критерии оценивания практического задания**

5 баллов – верно выполненные расчеты;

4 балла – не значительные неточности в расчетах, твердо знает алгоритм выполнения расчетов;

3 балла – не значительные неточности в расчетах, на заданные вопросы отвечает недостаточно полно;

2 балла – не может достаточно полно и правильно ответить на поставленные вопросы, не точное выполнение расчетов.

### **Перечень вопросов и заданий для экзамена МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»**

1. Какие бутерброды называют открытыми?
2. Какие бутерброды называют сэндвичами?
3. Какова толщина ломтиков хлеба для закрытых бутербродов?
4. Какими могут быть бутерброды по температуре подачи?
5. Инвентарь, какой маркировки понадобится для приготовления бутерброда с икрой?
6. Перечислите, какие продукты входят в состав салата из белокочанной капусты.

7. Укажите название салата в состав, которого входят следующие продукты: мясо говядины, картофель отварной, огурцы свежие или соленые, яйца, крабы консервированные, майонез, соус «Южный», салат зеленый.
8. Для оформления, какого салата можно использовать клюкву, моченые или консервированные яблоки, сливу?
9. При какой температуре подают салаты из свежих овощей?  
а) 10-12 °С                      б) 12-14 °С                      в) 14-16 °С
10. Как нарезают огурцы для салата из свежих огурцов?  
а) кубиками                      б) ломтиками                      в) кружочками
11. Какие продукты, из перечисленных ниже, входят в состав салата «Летнего»?  
А) огурцы      б) редис      в) молодой картофель      г) зеленый горошек
12. Чем заправляют салат витаминный?  
А) майонезом                      б) сметаной                      в) вином
13. Чем заправляют салат мясной?  
А) майонезом                      б) сметаной                      в) соусом «Южный»
14. Какие продукты, из перечисленных, входят в состав салата рыбного?  
А) морковь                      б) картофель                      в) огурцы соленые
15. Что нужно сделать, чтобы свекла в винегрете не окрасила другие продукты?  
А) заправить предварительно майонезом  
Б) заправить предварительно растительным маслом  
В) положить ее в винегрет в последнюю очередь
17. Нужно ли солить перед отпуском салаты из свежих овощей?  
А) да                      б) нет
18. В каком цехе осуществляют приготовление салатов?  
А) в овощном                      б) в горячем                      в) в холодном
19. Какое время можно хранить салаты и винегреты в не заправленном виде при температуре 2-6 °С?  
А) 2 часа                      б) 6 часов                      в) 1 час
20. Как нарезают лук репчатый для икры баклажанной?  
А) соломкой                      б) мелкими кубиками                      в) кольцами
21. Какие продукты можно использовать в качестве гарнира при приготовлении яиц под майонезом с гарниром?  
А) отварной картофель                      б) отварную свеклу                      в) белокочанную капусту
22. Какое филе сельди используют для приготовления сельди с гарниром?  
А) филе с кожей                      б) филе с кожей и реберными костями                      в) чистое филе
23. Как нарезают лук репчатый для приготовления сельди рубленной?  
А) соломкой                      б) кубиками                      в) кольцами
24. Какой соус используют для подачи рыбы заливной с гарниром?  
А) маринад овощной                      б) соус хрен с уксусом                      в) майонез
25. Сколько воды берут на 1 кг субпродуктов для варки студня без желатина?  
А) 2 литра                      б) 3 литра                      в) 4 литра
26. Какие части туши говядины используют для приготовления ростбифа?  
А) вырезка                      б) лопатка                      в) толстый край
27. Какой предварительной тепловой обработке подвергают печень при приготовлении паштета?  
А) варят                      б) жарят                      в) тушат

А) молоком                      б) кипяченой водой                      в) бульоном

А) 12 часа      Б) 6 часов      В) 1 час

**Рассчитайте количество сырья для приготовления 1 порции салата витаминного, выходом 150 г (рецептура № 84)**

[illegible]

**салата рыбного, выходом 150 г (рецептура № 98)**

[illegible]

**ного, выходом 150 г (рецептура № 84)**

[illegible]

**Комплект КИМ для промежуточной аттестации по  
ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

**КОМПЛЕКТ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ ЗАДАНИЙ  
(количество: 25)**

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ**

**Условия выполнения задания:**

место выполнения задания: учебная мастерская поваров

используемое оборудование: электроплита, электрический жарочный шкаф

используемый инвентарь: разделочные доски, ножи, кастрюли, сковороды, порционные тарелки, лопатки для полуфабрикатов

**Инструкция выполнения заданий на экзамене:**

**Внимательно прочитайте задание.**

**1. Последовательность выполнения задания:**

**Задание 1:**

- проведите механическую кулинарную обработку продуктов;
- приготовьте и оформите бутерброд.

**Задание 2:**

- проведите механическую кулинарную обработку продуктов;
- проведите предварительную тепловую обработку продуктов;
- приготовьте и оформите холодное блюдо.

**2. Вы можете воспользоваться:** технологическими картами, сборником рецептов, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кулинарного цеха;

**3. Максимальное время выполнения задания:** 1 час 30 минут.

**Критерии оценки:**

Отлично

При освоении студентом от 90% до 100% (включительно) содержания всех ПК, включённых в программу ПМ и всех ОК, включённых в программу ПМ.

При условии, если студент самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания при выполнении практических заданий; допускает не более одного недочёта, который легко исправляет по требованию мастера п/о; имеет необходимые навыки работы с оборудованием, инвентарем, технологическими картами; последовательно, чётко выполняет технологические операции по приготовлению изделий, соблюдает требования техники безопасности и санитарные нормы.

Хорошо

При освоении студентом от 70% до 89% содержания всех ПК, включённых в программу ПМ и всех ОК, включённых в программу ПМ.

При условии, если студент самостоятельно и уверенно применяет полученные знания при выполнении практических заданий; допускает одну негрубую ошибку, что влечет к незначительным, легко устранимым дефектам внеш-

	него вида, вкуса изделий. Не обладает достаточным навыком работы со справочной и технологической литературой, учебником, допускает негрубые нарушения правил техники безопасности и санитарных норм.
Удовлетворительно	<p>При освоении студентом от 41% до 69% содержания всех ПК, включённых в программу ПМ и всех ОК, включённых в программу ПМ.</p> <p>При условии, если студент показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений при выполнении практического задания, допускает значительные нарушения технологии производства, техники безопасности и санитарных норм.</p>
Неудовлетворительно	<p>При освоении студентом 40% и менее содержания всех ПК, включённых в программу ПМ и всех ОК, включённых в программу ПМ</p> <p>При условии, если студент имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их при выполнении практического задания; не обладает навыками работы с оборудованием, инвентарем, технологическими картами; не соблюдает санитарные нормы и правила техники безопасности.</p>

### Перечень вопросов для экзамена по ПМ 03

- 1 Приготовьте и оформите для подачи закрытый бутерброд с мясными продуктами
- 2 Приготовьте и оформите для подачи салат Витаминный 2-й вариант
- 3 Приготовьте и оформите для подачи салат Мясной
- 4 Приготовьте и оформите для подачи помидоры, фаршированные грибами
- 5 Приготовьте и оформите для подачи рыбу под маринадом
- 6 Подготовьте и оформите для подачи винегрет овощной
- 7 Приготовьте и оформите для подачи яйца, фаршированные сельдью и луком
- 8 Приготовьте и оформите для подачи закуски с паштетом из печени
- 9 Приготовьте и оформите для подачи тарталетки с салатом Столичный
- 10 Приготовьте и оформите для подачи рыбу в тесте
- 11 Приготовьте и оформите для подачи жульен из мяса птицы
- 12 Приготовьте и оформите для подачи яйца с ветчиной на гренках
- 13 Приготовьте и оформите для подачи салат-коктейль с креветками (или мясом краба)
  
- 14 Приготовьте и оформите для подачи бутерброд - закусочный с мясными гастрономическими изделиями и сыром
- 15 Приготовьте и оформите для подачи салат «Весна»
- 16 Приготовьте и оформите для подачи салат рыбный
- 17 Приготовьте и оформите для подачи салат с птицей
- 18 Приготовьте и оформите для подачи помидоры, фаршированные рыбным салатом
- 19 Приготовьте и оформите для подачи сельдь с гарниром
- 20 Приготовьте и оформите для подачи салат-коктейль Курочка под лисьей шубкой»
  
- 21 Приготовьте и оформите для подачи открытый бутерброд Божьи коровки
- 22 Приготовьте и оформите для подачи салат Витаминный 1-й вариант
- 23 Приготовьте и оформите для подачи салат картофельный с грибами
- 24 Приготовьте и оформите для подачи помидоры, фаршированные мясным салатом
- 25 Приготовьте и оформите для подачи канапе с паштетом

## **Перечень учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов**

### **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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, 2014.- III, 16 с.
8. 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, 2014. – III, 10 с.
9. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник/ Т. А. Лаушкина. - Москва: «Академия», 2018. - 240 с. – ISBN 978-5-4468-6241-2
10. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник/ Г. Г. Лутошкина. – М.: «Академия», 2018. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-6133-0
11. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник/ Г. Г. Лутошкина. – М.: «Академия», 2018. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-5123-2
12. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов/ учебник для нач. проф. образования З.П.Матюхина.. - М.: Академия, 2013гс. – ISBN 5-94231-074-2.
13. Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования /Г. П. Семичева – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с. – ISBN 978-5-4468-6239-9.

### **Электронные издания:**

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



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].
3. 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.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>