

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 19.06.2024 18:21:47  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ПМ.02.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

по дисциплине «МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки СПО на базе основного общего образования.

Разработчик  к.т.н., доц. Ибрагимова Л.Р.

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТПОПИТ  
«20» 08, 2023 г., протокол № 1

Зав. кафедрой  д.т.н., проф. А.Ф. Демирова

Зав. выпускающей кафедрой  д.т.н., проф. А.Ф. Демирова

г. Махачкала 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств .....	3
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке .....	3
3. Оценка освоения учебной дисциплины .....	6
3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам).....	6
3.2. Перечень заданий для текущего контроля.....	7
4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций .....	11
5. Критерии оценки.....	18

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины МДК.02.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. самостоятельной работе студентов), освоивших программу данной дисциплины.

Целью разработки фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочей программой дисциплины «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» предусмотрено формирование следующих компетенций:

**ПК 2.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

**ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Формой аттестации по учебной дисциплине «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» является **экзамен**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих знаний, умений, практического опыта, а также динамика формирования компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
<b>Знать:</b> 31 виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников,	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / ПК 2.1
32 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; общие требования к качеству сырья и продуктов; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла	
<b>Уметь:</b>	

<p>У1 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать подготовку рабочих мест, контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, обеспечивать наличие,</p>	
<p>У2 контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать эффективность использования оборудования; производить санитарную обработку оборудования; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции</p>	
<p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>	
<p>П1 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><b>Знать:</b></p>	
<p>З3 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар; правила культуры обслуживания и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий; ассортимент, требования к качеству,</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / ПК 2.2</p>
<p>З4 условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; прогрессивные способы приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования</p>	
<p><b>Уметь:</b></p>	
<p>У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд, требования к качеству, температуре подачи блюд; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p>	
<p>У4 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых; соблюдать правила сочетаемости, сырья и ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену</p>	
<p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>	
<p>П2 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,</p>	

<p>П3 приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	
<p><b>Знать:</b> 35 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / ПК 2.3</p>
<p><b>Уметь:</b> У5 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; требований к безопасности; выполнять подготовку залов и обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>	
<p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>	
<p>П4 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями,</p>	
<p>П5 оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции</p>	
<p><b>Знать:</b> 36 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / ПК 2.4</p>
<p><b>Уметь:</b> У6 встречать, приветствовать, подавать блюда разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд; заменять использованную посуду и приборы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых</p>	
<p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>	

Пб разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции

### 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Предметом оценки служат знания, умения и практический опыт, предусмотренные ФГОС СПО, направленные на формирование профессиональных компетенций.

Таблица 3

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический опыт	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический опыт
<b>Раздел 1. Тема 1.1.</b> Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 1 Тестирование. Самостоятельная работа	ПК 2.1; ПК 2.2. 31-34, У1-У4, П1-П3	зачетная работа	ПК 2.1; ПК 2.2. 31-34, У1-У4, П1-П3
<b>Раздел 2. Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих и супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 2 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.1, ПК 2.2. 31 -34 У1-У4, П1-П3	зачетная работа	ПК 2.1, ПК 2.2. 31 -34 У1-У4, П1-П3
<b>Раздел 3.Тема 3.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 3 Тестирование	ПК 2.1; ПК 2.3. 31, 32. 35, У1, У2, У5, П1, П4, П5	зачетная работа	ПК 2.1; ПК 2.3. 31, 32. 35, У1, У2, У5, П1, П4, П5
<b>Раздел 4. Тема 4.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 4 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.1; ПК 2.3. 31, 32. 35, У1, У2, У5, П1, П4, П5	зачетная работа	ПК 2.1; ПК 2.3. 31, 32. 35, У1, У2, У5, П1, П4, П5
<b>Раздел 5.</b> Приготовление, творческое оформление и под-	Письменная работа Устный опрос	ПК 2.1; ПК	зачетная	ПК 2.1; ПК

готовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей	Практическая работа № 5 Тестирование Самостоятельная работа	2.4. 31, 32. 36; У1, У2, У6; П1, П6	работа	2.4. 31, 32. 36; У1, У2, У6; П1, П6
<b>Раздел 6. Тема 6.1.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм обслуживания	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 6 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.1; ПК 2.4. 31, 32. 36; У1, У2, У6; П1, П6	зачетная работа	ПК 2.1; ПК 2.4. 31, 32. 36; У1, У2, У6; П1, П6
<b>Раздел 7. Тема 7.1.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из круп сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 7 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.1; ПК 2.4. 31, 32. 36; У1, У2, У6; П1, П6	зачетная работа	ПК 2.1; ПК 2.4. 31, 32. 36; У1, У2, У6; П1, П6
<b>Раздел 8. Тема 8.1.</b> Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых культур сложного ассортимента	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 8 Самостоятельная работа	ПК 2.1; ПК 2.4. 31, 32. 36; У1, У2, У6; П1, П6	зачетная работа	ПК 2.1; ПК 2.4. 31, 32. 36; У1, У2, У6; П1, П6
<b>Раздел 9. Тема 9.1.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента	Устный опрос Практическая работа № 9 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.1; ПК 2.4. 31, 32. 36; У1, У2, У6; П1, П6	зачетная работа	ПК 2.1; ПК 2.4. 31, 32. 36; У1, У2, У6; П1, П6

### 3.2.Перечень заданий для текущего контроля

#### Формируемая компетенция: ПК 2.1

#### Перечень заданий закрытого типа

**Задание № 1.** Специализированный жарочный аппарат, предназначен для жарки продуктов в большом количестве жира:

- А. пароварочный аппарат
- Б. фритюрница
- В. Сковорода электрическая
- Г. шкаф жарочный

**Задание № 2.** Какой вид тепловой обработки применяется в пищеварочных котлах:

- А. варка на пару
- Б. запекание
- В. жарка
- Г. варка в жидкости

**Задание № 3.** Соотнесите понятия:

Способ выполнения операций	Вид машины
А. Загрузка, выгрузка, контроль и вспомогательные технологические операции выполняются поваром	1. Автоматическая машина
Б. Основные технологические операции выполняются машиной	2. Полуавтоматическая машина
В. Все технологические и вспомогательные процессы выполняются машиной	3. Неавтоматическая машина

**Задание № 4.** Соотнесите виды охлаждения и их характеристику:

Вид охлаждения	Характеристика вида охлаждения
А. Естественное охлаждение	1. Получаются более низкие температуры
Б. Искусственное охлаждение	2. Температура продукта может быть понижена до температуры окружающей среды

**Задание № 5.** Установите правильную последовательность операций при подготовке картофеля к жарке во фритюрнице:

- А. Нарезка
- Б. Инспекция
- В. Очистка
- Г. Ополаскивание
- Д. Мойка

### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Чем определяется перечень устанавливаемого оборудования в ПОП?

**Задание № 2.** Какой документ заключают на поставку материальных средств?

**Задание № 3.** От чего, прежде всего, зависит качество продукции общественного питания?

**Задание № 4.** Дополните предложение. Перед началом работы в соответствии с требованиями техники безопасности необходимо ...

**Задание № 5.** Дополните предложение. В качестве вспомогательного оборудования в ПОП используют ...

### Формируемая компетенция: ПК 2.2

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание № 1.** От чего зависят способы размещения оборудования в линиях раздачи обедов:

- А. От режима работы предприятия
- Б. От ассортимента реализуемой продукции
- В. От пропускной способности
- Г. От контингента потребителей

**Задание № 2.** По конструкции холодильное оборудование различают:

- А. Для демонстрации продуктов
- Б. Специализированное
- В. Сборные холодильные камеры
- Г. Низкотемпературное

**Задание № 3.** Соотнесите понятия:

Вид оборудования	Вид передачи тепла
А. Оборудование с непосредственным обогревом	1. Передача теплоты через разделительную стенку (плита)
Б. Оборудование с косвенным обогревом	2. Передача теплоты через промежуточную среду (пароводяная рубашка)



**Задание № 4.** Соотнесите понятия:

Группы супов	Вид супа
А. Заправочные супы	1. Окрошки, ботвиньи
Б. Рыбные супы	2. Рассольники, борщи
В. Холодные супы	3. Уха, биски
Г. Прозрачные супы	4. Бульон с профитролями

**Задание № 5.** Установите правильную последовательность операций при приготовлении биск-супа из креветок:

- А. Добавить специи
- Б. Процедить бульон
- В. Очистить креветки
- Г. Приготовление бульона
- Д. Обжарить панцири, головы, овощи на сливочном масле
- Е. Тушить до готовности
- Ж. Все измельчить в блендере
- З. Заправить сливками

**Перечень заданий открытого типа**

**Задание № 1.** Каков срок хранения горячих супов находящихся на мармите в соответствии с требованиями СанПин?

**Задание № 2.** К каким производственным помещениям относится экспедиция, моечная кухонной посуды и хлеборезка?

**Задание № 3.** Какое размещение сети предприятий ПОП способствует наибольшему удобству населения при организации общественного питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха и во время передвижений?

**Задание № 4.** Дополните предложение. Жидкой основой холодных супов являются ...

**Задание № 5.** Дополните предложение. Варить уху можно только в специальной неокисляемой посуде ...

**Формируемая компетенция: ПК 2.3****Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1.** Какой вид тепловой обработки является наиболее щадящим в диетическом питании:

- А. Варка на пару
- Б. Жарка
- В. Запекание
- Г. Варка в жидкости

**Задание №2.** Какие вы знаете опасные и вредные факторы на производстве?

- А. Повышенная температура, отсутствие вентиляции, влажные токопроводящие полы
- Б. Задымленность, тепловое излучение, освещенность
- В. Низкая температура, влажность
- Г. Быстрота действия, находчивость

**Задание №3.** Соотнесите понятия.

Вид соуса	Назначение соуса
А. Масляные смеси	1. К жареным блюдам
Б. Красные соусы	2. Для оформления холодных блюд
В. Томатно-сметанный соус	3. Для блюд из макаронных изделий, лазаньи
Г. Соус «Бешамель»	4. К блюдам из мясного фарша

**Задание № 4.** Установите соответствие между консистенцией соусов и их применением:

Консистенция соуса	Применение соуса
А. Жидкие соусы	1. для фарширования кулинарных изделий
Б. Соусы средней густоты	2. для запекания и добавления в овощные блюда
В. Густые соусы	3. для поливки и тушения блюд

**Задание № 5.** Установите правильную последовательность операций при приготовлении соуса «Голландский»:

- А. Смешать желтки со сливочным маслом
- Б. Сливочное масло растопить
- В. Желтки яиц растереть с лимонным соком
- Г. Смесь растереть до однородной консистенции
- Д. Прогреваем желтки на водяной бане до загустения
- Е. Вбиваем постепенно в смесь растопленное сливочное масло

### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Для чего предназначено предприятие общественного питания?

**Задание № 2.** Каков срок хранения соусов и заправок для вторых блюд в соответствии с требованиями СанПин?

**Задание № 3.** Какой вид инструктажа на рабочем месте должны проходить все вновь поступающие работники или учащиеся, направляемые на предприятия для прохождения производственной практики?

**Задание № 4.** Дополните предложение. Льдогенератор предназначен ...

**Задание № 5.** Дополните предложение. Замкнутым пространством между варочным сосудом и наружным котлом служит ...

### Формируемая компетенция: ПК 2.4

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание № 1.** Машины для очистки овощей, дающие наименьшее количество отходов:

- А. механические с абразивной поверхностью
- Б. паровые
- В. пневматические
- Г. автоматические

**Задание № 2.** Как правильно открывать крышку кастрюли или котла с горячей пищей?

- А. От себя
- Б. На себя
- В. Вертикально вверх
- Г. Вниз и в сторону

**Задание № 3.** Установите соответствие между видом тепловой обработки и названием блюда

вид тепловой обработки	блюдо
А. Тушение	1. Жульен
Б. Варка	2. Рис отварной
В. Жарение	3. Рагу
Г. Запекание	4. Картофель-фри

**Задание № 4.** Установите соответствие между понятиями:

вид основного ингредиента	блюдо
А. Зеленая стручковая фасоль	1. Аджасандал
Б. Баклажаны	2. Лобио
В. Крупа рисовая	3. Каша «Гурьевская»
Г. Крупа манная	4. Пудинг

**Задание № 5.** Установите правильную последовательность операций при приготовлении гарнира «Рис отварной»:

- А. Слить воду
- Б. Заправить сливочным маслом
- В. Рис перебрать
- Г. Перемешать
- Д. Промыть
- Е. Промыть горячей кипяченой водой
- Ж. Сварить
- З. Прогреть

#### **Перечень заданий открытого типа**

**Задание №1.** Какое количество углеводов содержится в крупах?

**Задание №2.** Для чего предназначена машина МОК-125?

**Задание №3.** Каков срок хранения вареных, тушеных, жареных овощей при температуре 4+/-2 в соответствии с требованиями СанПин?

**Задание №4.** Дополните предложение. Блюда из грибов усваиваются организмом человека хорошо только в ...

**Задание №5.** Дополните предложение. Бобовые культуры перед варкой предварительно ...

### **4.ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ**

#### **Формируемая компетенция: ПК 2.1.**

#### **Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1.** Что такое рабочее место?

А - часть производственной площади, где человек выполняет свои функции с использованием для этого необходимых ему инструментов.

Б - часто повышенная влажность и температура в рабочей зоне

В - полный комплекс технологических, санитарно-технических, организационных мероприятий для приведения микроклимата помещения в норму.

**Задание №2.** Что такое нормируемые потери?

А - потери, произошедшие по вине работника (бой, лом, порча продуктов)

Б - потери, возникшие вследствие воровства

В - потери в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив).

**Задание №3.** Назовите температуру подачи первых блюд

А - 70...75 °С

Б - 60...65 °С

В - 85...95 °С

**Задание №4.** Сколько сменных исполнительных механизмов входит в комплект универсального привода УКМ-01?

А - три

Б - пять

В - два

**Задание №5.** Требованиям какого документа должны соответствовать горячие блюда?

А – конспект лекций

Б – сайт интернета

В – технологическая карта

Г – учебник по технологии продукции

**Задание №6.** Назовите документ, являющийся производственной программой горячего цеха:

А – наряд-заказ

Б – меню

В – акт на разделку мяса

Г – план-меню

**Задание №7.** Установите соответствие между видом супа и группой супов

А - Супы заправочные	1. суп-пюре из бобовых
Б - Супы прозрачные	2.бульон с яйцом
В - Супы холодные	3.рассольник
Г – Супы-пюре	4.окрошка

**Задание №8.** Установите соответствие между видом супа и его характеристикой

А) Суп-пюре	1) в состав приготовления обязательно входит свекла
Б) Щи	2) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые корни.
В) Рассольник	3) является старинным русским национальным блюдом
Г) Солянка	4) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании.
Д) Борщ	5) главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика.
Е) Прозрачные супы	6) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы.

**Задание № 9.** В какой последовательности производят приготовление мясо- костного бульона:

- А. Доводят до кипения;
- Б. Мясо с костями заливают холодной водой;
- В. Ополаскивание мяса и костей;
- Г. Варят при слабом кипении при закрытой крышке;
- Д. Снимают пену

**Задание № 10.** В какой последовательности необходимо собирать мясорубку:

- А. Произвести пробный запуск
- Б. Установить на место рабочую камеру мясорубки
- В. Поместить мясо в трубу мясорубки
- Г. При помощи фиксатора закрепить ее в надежном положении
- Д. Вставить шнек, нож и решетку, закрутите гайку мясорубки

### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** Что учитывают при организации рабочего места?

**Задание №2.** По какому принципу располагаются рабочие места в цехе?

**Задание №3.** Какая максимально допустимая температура воздуха в горячем цехе допускается по требованиям научной организации труда?

**Задание №4.** Каково назначение горячего цеха?

**Задание №5.** Каким оборудованием оснащают рабочее место повара в горячем цехе?

**Задание №6.** Что обязательно необходимо выполнить после окончания работы?

**Задание №7.** Какими могут быть по оснащению и организации рабочие места?

**Задание №8.** Каковы основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции?

**Задание №9.** Дополните предложение. Основой красных соусов является...

**Задание №10.** Дополните предложение. Бракераж кулинарной продукции на предприятиях общественного питания проводят по показателям...

### Формируемая компетенция: ПК 2.2.

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** Бульон – это:

- А – отвар, полученный при варке овощей, круп;
- Б - отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы;
- В – фруктово-ягодный отвар

**Задание №2.** На каком этапе при приготовлении бульонов добавляют соль:

- А - вообще не солят;

Б - в начале варки;

В - в конце варки.

**Задание №3.** Температура подачи горячих супов:

А – 50-60°С ;

Б – 60-65°С;

В - не ниже 75°С.

**Задание №4.** Мясные продукты кладут в тарелку при отпуске супа:

А - охлажденные;

Б - комнатной температуры;

В - прогретые в подсоленном бульоне.

**Задание №5.** При какой температуре отпускают холодные супы?

А - 8...10°С;

Б - 10...14°С;

В - 15...20°С.

**Задание №6.** Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?

А - протирают;

Б - сильно разваривают;

В - припускают мелко нарезанными.

**Задание №7.** Установите соответствие между видом бульона и временем его варки:

Вид бульона	Время варки
А. Овощной бульон	1. 2,0 – 4,0 часа
Б. Рыбный бульон	2. 1.0 – 1,5 часа
В. Бульон из птицы	3. 1.5 – 2,0 часа
Г. Мясной бульон	4. 30 – 40 мин.
Д. Мясо-костный бульон	5. от 4 часов и более
Е. Костный бульон	6. 0.5 – 1,0 часа

**Задание №8.** Установите соответствие между видом супа и способом подачи:

Вид супа	Способ подачи
А. «Борщок»	1. Горшочек
Б. Суп-поти	2. Порционная миска
В. Сладкий суп	3. Бульонная чашка
Г. Суп-пюре	4. Глубокая десертная тарелка

**Задание №9.** Установите правильную последовательность операций по приготовлению биск-супа из креветок:

А. Добавить специи

Б. Процедить бульон

В. Очистить креветки

Г. Приготовление бульона

Д. Обжарить панцири, головы, овощи на сливочном масле

Е. Тушить до готовности

Ж. Все измельчить в блендере

З. Заправить сливками

**Задание № 10.** Установите правильную последовательность операций при приготовлении мясо-костного бульона:

А. Снимают пену

Б. Мясо с костями заливают холодной водой

В. Доводят содержимое котла до кипения

Г. Варят при слабом кипении при закрытой крышке

Д. Мясо и кости ополаскивают чистой водой

Е. Вводят коренья, лук, специи

#### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** Что входит в ассортимент горячей кулинарной продукции сложного ассортимента?

**Задание №2.** В зависимости от каких факторов устанавливается ассортимент горячей кулинарной продукции в предприятии общественного питания?

**Задание № 3.** Какие международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной

продукции приняты в ресторанном бизнесе?

**Задание № 4.** Какие способы термической обработки продуктов применяют на предприятиях питания?

**Задание № 5.** Какие жидкие основы используют для приготовления супов?

**Задание № 6.** В чем особенность приготовления заправочных супов?

**Задание № 7.** В чем заключается особенность приготовления супов-пюре?

**Задание № 8.** Какое оборудование необходимо для организации рабочего места в горячем цехе?

**Задание № 9.** Дополните предложение. Основными принципами приготовления горячей кулинарной продукции являются ...

**Задание № 10.** Дополните предложение. Супы классифицируют ...

### **Формируемая компетенция: ПК 2.3.**

#### **Перечень заданий закрытого типа**

**Задание № 1.** Укажите к какому блюду подают соус «польский»:

А. к жареной рыбе

Б. к отварной рыбе

В. к запеченным овощам;

Г. тефтелям

**Задание № 2.** Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:

А) кубиками;

Б) дольками;

В) соломкой;

Г) кружочками.

**Задание № 3.** К какой группе соусов относится соус майонез?

А) на сливочном масле;

Б) на муке;

В) на уксусе;

Г) на растительном масле

**Задание № 4.** Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:

А) 65-70° С;

Б) 75-80° С;

В) 80-82° С;

Г) 40-45°С.

**Задание № 5.** Производным какого соуса является соус томатный?

А) белого;

Б) красного;

В) молочного;

Г) лукового.

**Задание № 6.** Каким бульоном разводят жирную мучную пассировку?

А) холодным;

Б) горячим;

В) концентрированным

**Задание № 7.** Соотнесите понятия:

Группы соусов	Назначение соуса
А. Жидкие соусы	1. для заправки овощных блюд, запекания овощей, мяса, рыбы
Б. Соусы средней густоты	2. добавляют в некоторые блюда для связывания и используют для фаршировки котлет из птицы, мяса
В. Густые соусы	3. ими поливают готовые блюда из круп, овощей, в них тушат

**Задание № 8. Соотнесите понятия:**

Дефекты соусов	Причины возникновения дефектов
А. Запах и вкус подгорелой муки	1. слабый бульон
Б. Водянистый вкус и слабый запах мяса	2. мучную пассировку развели горячим бульоном
В. Запах и вкус сырого томата	3 муку перепассировали
Г. Наличие комков заварившейся муки	4. томат плохо спассеровали

**Задание № 9.** Укажите последовательность приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:

- А) пассированные белы коренья и лук репчатый;
- Б) горячий мясной бульон;
- В) соль, лимонная кислота;
- Г) горячая белая мучная пассировка разведенная бульоном;
- Д) варка 30 минут
- Е) доведение до кипения;
- К) заправка сливочным маслом;
- Л) процеживание

**Задание № 10.** Укажите последовательность приготовления соуса «Гартар»:

- А) Зелень нужно вымыть, высушить и мелко нарезать. Вместо укропа можно использовать петрушку - вкус от этого будет немного меняться. А можно использовать и оба вида зелени.
- Б) Перед употреблением дать настояться несколько минут.
- В) Добавить майонез и всё перемешать. Солить не нужно, так как огурчики дают достаточное количество соли.
- Г) Огурцы достать из рассола и нарезать мелкими кубиками или можно натереть на крупной терке.
- Д) Чеснок очистить и подавить в чесночнице.

### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Какие показатели продуктов изменяются при термической обработке?

**Задание № 2.** Назовите способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции

**Задание № 3.** На основе каких принципов осуществляется выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции?

**Задание № 4.** С помощью чего производится органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции?

**Задание № 5.** На какие группы делятся горячие соусы сложного приготовления?

**Задание № 6.** Как классифицируются соусы по консистенции?

**Задание № 7.** Какова температура подачи горячих соусов?

**Задание № 8.** На какой основе готовят преимущественно азиатские соусы?

**Задание № 9.** Дополните предложение: в состав соусов «Цезарь», «Гартар», «Blue cheese» входит ...

**Задание 10.** Дополните предложение: При приготовлении красного и коричневого соусов...

**Формируемая компетенция: ПК 2.4.**

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание № 1. К сложным формам нарезки относятся**

- А) соломка, брусочки
- Б) бочонки, чесночки, спирали
- В) орешки, кубики, шарики, дольки

**Задание № 2. Для фарширования используют**

- А) кабачки, перец, баклажаны, помидоры
- Б) капусту, морковь, баклажаны, картофель
- В) кабачки, капуста, свекла, помидоры

**Задание № 3. Жаренье во фритюре - это**

- А) жаренье продукта с небольшим количеством жидкости в жарочном шкафу при  $t=150-270^{\circ}\text{C}$
- Б) жаренье в большом количестве жира при  $t=160-180^{\circ}\text{C}$
- В) жаренье без жира

**Задание № 4. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?**

- А) картофельная масса слишком влажная;
- Б) картофельная масса плотная;
- В) не сделали проколы

**Задание № 5. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?**

- А) картофель, помидоры, огурцы.
- Б) перец, кабачки, огурцы;
- В) перец, кабачки, капуста для голубцов

**Задание № 6. При варке бобовые увеличиваются в массе:**

- А) более чем в 2 раза
- Б) в 5 раз
- В) не увеличиваются

**Задание № 7. Соотнесите понятия:**

Блюдо	Требования к качеству
А. Морковь, припущенная в молочном соусе	1) Клубни однородные по величине; целые, хорошо очищены; не допускается потемнений; без глазков; в меру посоленные. 2) Кубики правильной формы и одинакового размера. Не допускается запаха подгорелого молока, консистенция мягкая. 3) Овощи, нарезанные одинаковой формы; консистенция мягкая, сочная. Не допускается запах пригорелых и пареных овощей. 4) Поверхность ровная, без трещин; консистенция нежная, не тягучая; без подгорелых мест. 5) Однородная румяная корочка; консистенция нежная, без кусочков овощей. Легкие вкрапления творога
Б. Рагу овощное	
В. Картофель отварной	
Г. Запеканка картофельная	
Д. Котлеты морковные	

**Задание № 8. Соотнесите понятия:**

А) калибровка поверхности	1.Нанесение продольных насечек на поверхности
Б) сортировка	3.разделение сырья по качеству
В) карбование	2.разделение сырья по размерам

**Задание № 9. Установите последовательность операций при приготовлении вареников с творогом:**

- 1) формовка вареников;
- 2) приготовление теста;
- 3) варка;
- 4) подготовка фарша.

**Задание № 10. Восстановить последовательность подготовки белокочанной капусты для фарширования:**

1. Охлаждение
2. Удаление кочерыжки
3. Очистка от верхних листьев
4. Мытье
5. Подсоленная вода 15-20 минут
6. Варка до полуготовности
7. Разделка на листья
8. Формование голубцов

**Перечень заданий открытого типа**

**Задание № 1.** Какие виды горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий вы можете назвать?

**Задание № 2.** В чем особенность способа подачи пищи по типу «шведский стол»?

**Задание № 3.** В чем состоит пищевая ценность и калорийность овощей?



**Задание № 4.**Какие операции входят в подготовку грибов?

**Задание № 5.**В чем заключается пищевая ценность кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий?

**Задание № 6.** Как подготавливают бобовые перед приготовлением блюд?

**Задание № 7.**Что представляет собой паста фетучини?

**Задание № 8.** Какой стиль обслуживания посетителей ресторанов наиболее распространен в настоящее время?

**Задание №9.**Дополните ответ: виды и формы обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания...

**Задание № 10.** Дополните ответ. В горячем цехе используется оборудование...

## 5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### 5.1. Критерии оценки текущего контроля и промежуточной аттестации

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» для обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования применяется пятибалльная шкала знаний, умений, практического опыта.

<b>Шкалы оценивания</b>		<b>Критерии оценивания</b>
<b>пятибалльная</b>	<b>зачет</b>	
«Отлично» - 5 баллов		Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; правильно формирует определения; демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 балла		Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 балла	Зачтено	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует общее знание изучаемого материала; испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; знает основную рекомендуемую литературу; умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 балла	Не зачтено	Ставится в случае: незнания значительной части программного материала; не владения понятийным аппаратом дисциплины; допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; неумения делать выводы по излагаемому материалу.

## Критерии оценки тестовых заданий

Таблица 4

Процент выполненных тестовых заданий	Оценка
до 50%	Неудовлетворительно
50-69%	Удовлетворительно
70-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

## КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ	
ПК 2.1	<b>Задания закрытого типа</b>		
	№ 1	Б	
	№ 2	Г	
	№ 3	А-3, Б-2, В-1	
	№ 4	А-2, Б-1	
	№ 5	БДВГА	
	<b>Задания открытого типа</b>		
	№ 1	от формата и класса заведения	
	№ 2	договор	
	№ 3	от квалификации сотрудников предприятия	
	№ 4	убедиться в надежном заземлении корпуса	
	№ 5	стеллажи, шкафы, тележки	
	ПК 2.2	<b>Задания закрытого типа</b>	
		№ 1	Б
№ 2		В	
№ 3		А-1, Б-2	
№ 4		А-2, Б-3, В-1, Г-4	
№ 5		ГБВДАЕЖЗ	
<b>Задания открытого типа</b>			
№ 1		не более 3 часов	
№ 2		вспомогательным	
№ 3		рациональное размещение сети ПОП	
№ 4		квас, кефир, овощные отвары	
№ 5		эмалированная или глиняная	
ПК 2.3		<b>Задания закрытого типа</b>	
		№ 1	А
	№ 2	А	
	№ 3	А-2, Б-1, В-4, Г-3	
	№ 4	А-3, Б-2, В-1	
	№ 5	БВАГДЕ	
	<b>Задания открытого типа</b>		
	№ 1	для производства, реализации, организации потребления блюд	
	№ 2	48 часов	
	№ 3	первичный	
	№ 4	пищевого льда	
	№ 5	пароводяная рубашка	
	ПК 2.4	<b>Задания закрытого типа</b>	
		№ 1	Б
№ 2		В	
№ 3		А-3, Б-2, В-4, Г-1	
№ 4		А-2, Б-1, В-4, Г-3	
№ 5		ВДЖАЕБГЗ	
<b>Задания открытого типа</b>			

	№ 1	до 70%
	№ 2	для очистки картофеля
	№ 3	24 ч
	№ 4	в измельченном виде
	№ 5	замачивают

## КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 6

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 2.1	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	А
	№ 2	В
	№ 3	А
	№ 4	Б
	№ 5	В
	№ 6	Г
	№ 7	А-3, Б-2, В-4, Г-1
	№ 8	А-4, Б-6, В-2, Г-3, Д-1, Е-5
	№ 9	ВБАДГ
	№ 10	БГДАВ
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	достаточная площадь в зоне рабочего места
	№ 2	по ходу технологического процесса
	№ 3	32°С
	№ 4	тепловая обработка продуктов, приготовление горячих блюд
	№ 5	тепловым, холодильным и механическим
	№ 6	тщательно промывать и протирать все машины
	№ 7	специализированными и универсальными
	№ 8	безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность
№ 9	коричневый бульон и красная пассировка	
№ 10	по органолептическим показателям	
ПК 2.2	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	Б
	№ 2	А
	№ 3	В
	№ 4	В
	№ 5	Б
	№ 6	А
	№ 7	А-6, Б-4, В-2, Г-3, Д-1, Е-5
	№ 8	А-2, Б-1, В-4, Г-3
	№ 9	ГБВДЖАЕЗ
	№ 10	ДБВГАЕ
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	супы, соусы, блюда и гарниры
	№ 2	тип предприятия определяет его ассортимент
	№ 3	сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие
	№ 4	в жидкости, паровоздушной смеси, в поле токов СВЧ, ИК облучением
	№ 5	бульоны, отвары, молоко, квас, соки
	№ 6	они содержат пассированные лук, коренья
	№ 7	их протирают, заправляют шлемом
	№ 8	электромеханическое, тепловое, холодильное
№ 9	безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость	
№ 10	заправочные, прозрачные, супы-пюре, холодные	
ПК 2.3.	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	Б

	№ 2	В
	№ 3	Г
	№ 4	В
	№ 5	А
	№ 6	Б
	№ 7	А-3, Б-1, В-2
	№ 8	А-3, Б-1, В-4, Г-2
	№ 9	БАЕГДВЛК
	№ 10	АГДВБ
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	масса, объем, консистенция, цвет, вкус и аромат
	№ 2	применение современного оборудования и технологий
	№ 3	на основе принципов ХАССП и требований СанПин
	№ 4	с помощью органов чувств человека
	№ 5	красные, белые и их производные
	№ 6	жидкие, средней густоты и густые
	№ 7	75-80° С
	№ 8	на соевом соусе
	№ 9	майонез
	№ 10	кости обжаривают в жарочных шкафах и на них варят бульон
ПК 2.4.	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	Б
	№ 2	А
	№ 3	Б
	№ 4	В
	№ 5	В
	№ 6	А
	№ 7	А-2, Б-3, В-1, Г-4, Д-5
	№ 8	А-2, Б-3, В-1
	№ 9	БГАВ
	№ 10	43275618
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные
	№ 2	еда разбирается по тарелкам самими гостями
	№ 3	богаты углеводами, витаминами, минеральными элементами
	№ 4	сортировка, очистка, промывание и нарезка
	№ 5	в содержании углеводов, белков, витаминов группы В
	№ 6	подвергают переборке, промыванию, замачиванию
	№ 7	яичная лентообразная паста
	№ 8	американский
№ 9	официантом, барменом, буфетчиком и самообслуживание	
№ 10	тепловое секционное	

**Критерии оценки тестовых заданий, заданий на дополнение, с развернутым ответом и на установление правильной последовательности**

Верный ответ - 2 балла.

Неверный ответ или его отсутствие - 0 баллов.

**Критерии оценки заданий на сопоставление**

Верный ответ - 2 балла

1 ошибка - 1 балл

более 1-й ошибки или ответ отсутствует - 0 баллов.