

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

УП 03.01 Учебная практика

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
(код, наименование специальности)

Уровень подготовки СПО на базе основного общего образования  
(основное общее образование/среднее общее образование)

Разработчик  Сулейманова З.Г.  
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТПОПнТ  
«20» 09, 20 23 г., протокол № 1

Зав. кафедрой  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Зав. выпускающей кафедрой  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр

1. Паспорт фонда оценочных средств .....	3
2. Результаты освоения учебной практики, подлежащие проверке.....	3
3. Оценка освоения учебной практики.....	5
3.1. Контроль и оценка освоения учебной практики по темам (разделам).....	5
4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций .....	6
5. Критерии оценки.....	12

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы учебной практики и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочей программой учебной практики предусмотрено формирование следующих 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.

Формой аттестации по учебной практике **зачет с оценкой.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной практике осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования профессиональных компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
<b>Знать:</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>/ПК 3.1</b>
З1 - виды, типы и классы организаций общественного питания;	
З2 - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	
З3 - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	
<b>Уметь:</b>	
У1 - использовать лабораторное оборудование;	
У2 - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	
У3 - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов.	
<b>Иметь практический опыт:</b>	
П1 - организации и проведении подготовки рабочих мест;	

<p>П2 - подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>/ПК 3.2</b></p>
<p><b>Знать:</b></p>	
<p>31 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p>	
<p>32 - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p>	
<p>33 - приветствие и размещение гостей за столом;</p>	
<p>34 - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.</p>	
<p><b>Уметь:</b></p>	
<p>У1 - оценивать воздействия на окружающую среду;</p>	
<p>У2 - встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</p>	
<p>У3 - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p>	
<p>У4 - подавать блюда и напитки разными способами;</p>	
<p>У5 - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков.</p>	
<p><b>Иметь практический опыт:</b></p>	
<p>П1 - разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	
<p>П2 - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>	
<p>П3 - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами;</p>	
<p>П4 - упаковки;</p>	
<p>П5 - хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	
<p>П6 - контроля хранения и расхода продуктов.</p>	
<p><b>Знать:</b></p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>/ПК 3.3</b></p>
<p>31 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p>	
<p>32- приветствие и размещение гостей за столом;</p>	
<p>33 - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p>	
<p>34 - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p>	
<p>35 - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p>	
<p>36 - очередность и технику подачи блюд и напитков;</p>	
<p>37 - рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p>	
<p>38 - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.</p>	
<p><b>Уметь:</b></p>	
<p>У1 - оценивать воздействия на окружающую среду;</p>	
<p>У2 - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p>	
<p>У3 - встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</p>	
<p>У4 - подавать блюда и напитки разными способами;</p>	
<p>У5 - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>	

У6 - заменять использованную посуду и приборы;
У7 - обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;
У8 - вести расчет с потребителями;
У9 - соблюдать правила ресторанного этикета.
<b>Иметь практический опыт:</b>
П1 - разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
П2 - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
П3 - 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;
П4 - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
П5 - контроля хранения и расхода продуктов.

### 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

Таблица 2

#### Контроль и оценка освоения учебной практики по темам (разделам)

Элемент учебной практики	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/
<b>Раздел 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>				
Тема 1.1 Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Устный опрос  Тестирование	ПК 3.1 31, 32, 33, У1, У2, У3, П1, П2	Зачетная работа	ПК 3.1 31, 32, 33, У1, У2, У3, П1, П2
Тема 1.2 Разработка ассортимента, приготовление, правила хранения,	Устный опрос  Тестирование	ПК 3.2 31, 32, 33, 34, У1, У2, У3, У4, У5,	Зачетная работа	ПК 3.2 31, 32, 33, 34, У1, У2, У3, У4, У5,

холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		П1, П2, П3, П4, П5, П6		П1, П2, П3, П4, П5, П6
Тема 1.3 Разработка ассортимента, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Устный опрос  Тестирование	ПК 3.3 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, П1, П2, П3, П4, П5	Зачетная работа	ПК 3.3 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, П1, П2, П3, П4, П5

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

*Формируемая компетенция: ПК 3.1*

##### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** Как называются приемы, применяемые для подготовки некоторых видов продуктов с целью дальнейшей их обработки и кулинарного использования:

- А) вспомогательный
- Б) основной
- В) комбинированный

**Задание №2.** Подберите набор инвентаря и инструментов для приготовления бутербродов:

- А) гастрономический нож
- Б) нож-рубак
- В) кокильница

**Задание №3.** Перед тепловой обработкой куриные яйца проверяют на доброкачественность с помощью:

- А) вкладыша
- Б) овоскопа
- В) пашотницы

**Задание №4.** Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к вспомогательным, с помощью которых продукт доводится до готовности:

- А) припускание
- Б) бланширование
- В) пассерование
- Г) жаренье
- Д) запекание

**Задание №5.** Подберите инвентарь, инструменты для приготовления овощных салатов:

- А) нож для фигурной нарезки масла
- Б) ножи поварской тройки
- В) портативная взбивалка
- Г) скребок для масла

**Задание №6.** Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к основным, с помощью которых продукт доводится до готовности:

- А) брезирование
- Б) жаренье
- В) пассерование

**Задание № 7.** Установите соответствие посуды для индивидуальной подачи следующих холодных блюд и закусок:

- |                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| А) сельдь рубленая   | 1) закусочная тарелка |
| Б) шпроты            | 2) икорница           |
| В) овощи натуральные | 3) лоток              |
| Г) икра зернистая    | 4) салатник           |

**Задание № 8.** Установите соответствие между группой бутерброда и группой согласно классификации:

- |                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| А) канапе с сыром          | 1) закрытые         |
| Б) волованы с икрой        | 2) закусочные       |
| В) ассорти рыбное на хлебе | 3) открытые простые |
| Г) чизбургер               | 4) открытые сложные |
- Д) гамбургер  
Е) бутерброд с сыром

**Задание №9.** Из перечисленного, установите правильную последовательность расположения в меню холодных закусок:

- А) кисломолочные
- Б) грибные
- В) овощные
- Г) мясные
- Д) рыбные

**Задание № 10.** Из перечисленного, установите правильную последовательность технологического процесса обработки овощей:

- А) мытье
- Б) промывка
- В) очистка
- Г) доочистка
- Д) нарезка
- Е) сортировка

### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Какое основное тепловое оборудование можно использовать при оснащении рабочего места повара для варки, припускания, тушения и бланширования малого количества овощей?

**Задание № 2.** В каком цехе температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23°C?

**Задание № 3.** Какое тепловое оборудование может заменить по своим функциям плиту, жарочный шкаф, варочный котел, конвекционную печь?

**Задание № 4.** Для приготовления простых блюд из яиц и творога организуют отдельное рабочее место, оснащая его специальным оборудованием: стол производственный, овоскоп, стол со встроенной моечной ванной, просеиватель, протирачный механизм, так ли это?

**Задание № 5.** Какой должна быть температура подачи холодных блюд?

**Задание № 6.** Какие требования предъявляются к услугам общественного питания?

**Задание № 7.** Согласны ли вы со следующим утверждением: производственная программа холодного цеха составляется на основании ассортимента блюд, кулинарной продукции?

**Задание № 8.** Способ тепловой обработки грибов для приготовления жульена «Грибы в сметане»?

**Задание № 9.** Дополнить предложение: «\_\_\_\_\_» напоминают по форме мелкие пирожные: их длина или диаметр 3,5—4,5 см.

**Задание № 10.** Назовите вид теста по ингредиентам: мука, меланж, масло сливочное, соль, вода \_\_\_\_\_».

### **Формируемая компетенция: ПК 3.2**

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

**Задание №1.** Ароматические и вкусовые приправы, дополняющие блюдо – это:

- А) соусы
- Б) бульоны
- В) льезоны

**Задание №2.** Температура подачи холодных соусов:

- А) 2 ... 7 °С
- Б) 10 ... 12 °С
- В) 18 ... 22 °С

**Задание №3.** Основной ингредиент при приготовлении винегретной заправки:

- А) сливочное масло
- Б) вода
- В) растительное масло

**Задание №4.** Нестойкие эмульсии, в которых растительное масло эмульгировано в растворе уксуса называются:

- А) маринад
- Б) льезон
- В) заправка

**Задание №5.** Основной ингредиент при приготовлении соуса майонез:

- А) желтки
- Б) мука
- В) молоко

**Задание №6.** Требования к вкусу, запаху и цвету фруктовых соусов –

- А) вкус нежный, запах специфический, цвет белый
- Б) вкус фруктовый, ароматный, цвет красный
- В) свойственные натуральным фруктам, вкус сладкий или кисло-сладкий с нотками использованных фруктов и пряностей



**Задание №7.** Установите соответствие соуса и сложных холодных закусок:

- |   |                           |
|---|---------------------------|
| А) масло льняное, лимонная кислота, зелень петрушки;    | 1) Закуска из анчоусов    |
| Б) оливковое масло, лимонный сок, бальзамический уксус; | 2) «Карпаччо из креветок» |
| В) майонез, лук-порей, анчоусы;                         | 3) Рыбный салат           |
| Г) масло растительное, соевый соус, укроп               | 4) Японское фондю         |

**Задание №8.** Установите соответствие между маркировкой досок и сырья:

- |       |                       |
|-------|-----------------------|
| А) СО | 1) Вареное мясо       |
| Б) ВО | 2) Сырые овощи        |
| В) ВМ | 3) Сырое мясо         |
| Г) СМ | 4) Рыбная гастрономия |
| Д) СР | 5) Вареные овощи      |
| Е) РГ | 6) Сырая рыба         |

**Задание №9.** Из перечисленного, установите правильную последовательность технологического процесса обработки картофеля:

- А) промывание
- Б) очистка;
- В) сортировка
- Г) мытьё
- Д) дочистка
- Е) нарезка

**Задание №10.** Из перечисленного, установите правильную последовательность расположения в меню горячих закусок:

- А) яичные
- Б) грибные
- В) овощные
- Г) из домашней птицы и дичи (жульены)
- Д) рыбные, мясные

### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Что такое Блэндирование?

**Задание № 2.** Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность?

**Задание № 3.** Чем заправляют грибы маринованные перед отпуском?

**Задание № 4.** С каким соусом готовят Жульен?

**Задание № 5.** При какой температуре необходимо хранить продукты для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок в холодильнике?

**Задание № 6.** На основе какого продукта готовят холодные соусы: татарский, чесночный, пикантный и другие?

**Задание № 7.** Что такое простые закуски?

**Задание № 8.** Каким методом определяют содержание SO<sub>2</sub> в сульфитированном картофеле?

**Задание № 9.** Дополните предложение: Для приготовления закуски «\_\_\_\_\_» репчатый лук нарезают колечками, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют уксус, сахар, соль, прогревают и быстро охлаждают.

**Задание № 10.** Впишите правильный ответ «Технология Cook&Serve - это \_\_\_\_\_»

**Формируемая компетенция: ПК 3.3**

**Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1.** Назовите ассортимент мясных гастрономических продуктов?

- А) колбаса, пельмени, окорок сырокопчёный
- Б) ветчина, говядина, буженина
- В) колбаса, ветчина, сосиски
- Г) сосиски, сардельки, хинкали

**Задание №2.** Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд?

- А) мелкой нарезкой ингредиентов
- Б) меньшим выходом
- В) наличием соуса или заправки
- Г) сроком хранения

**Задание №3.** Ассортимент грибов используемых для приготовления сложных холодных блюд:

- А) лисички, опята, сморчки
- Б) шампиньоны, грузди, опята
- В) трюфели, шиитаке, хошимини
- Г) белые грибы, грузди, трюфели.

**Задание №4.** К закуске «Ветчина с гарниром» подают соус:

- А) кетчуп
- Б) сметанный с луком
- В) майонез
- Г) хрен с уксусом

**Задание №5.** Редиску нарезают для салатов:

- А) боченками или сыерами
- Б) не режут
- В) кружочками или ломтиками

**Задание №6.** Назовите ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных блюд:

- А) вино, васаби, сахар
- Б) вино, сметана, соль
- В) масло, соль, уксус
- Г) масло, желатин, уксус

**Задание №7.** Установите соответствие сочетаемости кулинарного изделия и вида теста или хлебобулочного изделия:

Наименование кулинарного изделия	Вид теста или хлебобулочного изделия
1. Тарталетки	А) Сдобное пресное
2. Валованы	Б) Слоеное
3. Профитроли	В) Хлеб пшеничный высшего сорта
4. Мини-пицца	Г) Заварное
5. Крутоны	Д) Хлеб ржаной
	Е) Дрожжевое

**Задание №8.** Установите соответствие видов нарезки продуктов в двух салатах-коктейль:

1) Салат-коктейль с ветчиной и сыром	Вид нарезки	2) Салат-коктейль из куриного филе и фруктов
1. Свежие огурцы	А) Крупный кубик	4. Вареное куриное филе
2. Ветчину	Б) Брусочки	5. Яблоки
3. Сыр	В) Соломка	6. Апельсины
	Г) Мелкий кубик	
	Д) Ломтик	

**Задание №9.** Из перечисленного, установите правильную последовательность технологического процесса обработки сырых овощей для приготовления салата:

- А) очистить
- Б) отварить
- В) нарезать
- Г) украсить
- Д) перемешать
- Е) заправить
- Ж) промыть
- З) охладить

**Задание №10.** Из перечисленного, установите правильную последовательность процесса первичной обработки овощей:

- А) мытье
- Б) нарезка
- В) сортировка
- Г) калибровка
- Д) очистка

#### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** К сложным холодным закускам относятся?

**Задание № 2.** Срок реализации холодных закусок?

**Задание № 3.** Какие ингредиенты входят в состав сложной холодной закуски «Матрешки»?

**Задание № 4.** Как называется сложный соус который носит название местности во Франции?

**Задание № 5.** Снэки в переводе с английского обозначают?

**Задание № 6.** Используют ли соус молочный средней густоты в технологическом процессе приготовления блюда «Рыба кокиль»?

**Задание № 7.** Основная причина размягчения мяса птицы?

**Задание № 8.** В чем подают горячую закуску «Жульен»?

**Задание № 9.** Дополните предложение «\_\_\_\_\_» являются копилкой витаминов, минеральных солей, фитонцидов, клетчатки, эфирных масел.

**Задание № 10.** Впишите правильный ответ «\_\_\_\_\_ является плотным рыбным желе».

## 5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

Таблица 3

<b>Шкалы оценивания</b>		<b>Критерии оценивания</b>
<b>пятибалльная</b>	<b>зачет</b>	
«Отлично» - 5 баллов		<p>Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует глубокое и прочное освоение материала;</li> <li>– исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;</li> <li>– правильно формирует определения;</li> <li>– демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;</li> <li>– умеет делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Хорошо» - 4 балла		<p>Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;</li> <li>– достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;</li> <li>– демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе;</li> <li>– умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Удовлетворительно» - 3 балла	Зачтено	<p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует общее знание изучаемого материала;</li> <li>– испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</li> <li>– знает основную рекомендуемую литературу;</li> <li>– умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</li> </ul>
«Неудовлетворительно» - 2 балла	Не зачтено	<p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– незнания значительной части программного материала;</li> <li>– не владения понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>– допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</li> <li>– неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> <li>– неумения делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>

## 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

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 3.1	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	А
	№ 2	А
	№ 3	Б
	№ 4	Б
	№ 5	Б
	№ 6	Б
	№ 7	А-1, Б-3, В-4, Г-2
	№ 8	А-2, Б-2, В-4, Г-1, Д-1, Е-3
	№ 9	ДГВБА
	№ 10	ЕАВГБД
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	Электро(газовая) плита
	№ 2	Горячий
	№ 3	Пароконвектомат
	№ 4	Да
	№ 5	10-14 <sup>0</sup> С
	№ 6	Экологичность и безопасность
	№ 7	Да
	№ 8	Жарят
	№ 9	Кананпе
	№ 10	Вафельное
ПК 3.2	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	А
	№ 2	Б
	№ 3	В
	№ 4	А
	№ 5	А
	№ 6	В
	№ 7	А-3, Б-2, В-1, Г-4
	№ 8	А-2, Б-5, В-1, Г-3, Д-6, Е-4
	№ 9	ВГБДАЕ
	№ 10	ДГВБА
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	Способ приготовления соусов на растительной основе
	№ 2	Содержание жира

	№ 3	Растительным маслом	
	№ 4	Сметанным	
	№ 5	Не более 8°C	
	№ 6	Майонез	
	№ 7	Бутерброды	
	№ 8	Йодомертрическим	
	№ 9	Лук маринованный	
	№ 10	Подача блюд сразу после готовности	
	ПК 3.3	<b>Задания закрытого типа</b>	
		№ 1	В
№ 2		Б	
№ 3		В	
№ 4		Г	
№ 5		В	
№ 6		А	
№ 7		А-1, Б-2, В-5, Г-3, Д-5, Е-4	
№ 8		1) В-1,2,3 2) В-5, Г-4, Д-6	
№ 9		ЖБЗАВДЕГ	
№ 10		БГАДБ	
<b>Задания открытого типа</b>			
№ 1		Мини запеканки, закуски на шпажке, террины	
№ 2		30 минут	
№ 3		Яйцо, перец сладкий, икра черная	
№ 4		Провансаль	
№ 5		Лёгкая закуска	
№ 6		Да	
№ 7		Переход коллагена в глютин	
№ 8		В кокотнице	
№ 9	Овощи		
№ 10	Ланспиг		

**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.