

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.06.2024 13:21:29
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Паспорт фонда оценочных средств3
- 2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке.....4
- 3. Оценка освоения профессионального модуля.....10
 - 3.1. Контроль и оценка освоения профессионального модуля,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,.....10
- 4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций.....11
- 5. Критерии оценки.....24

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) 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 предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данного модуля.

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Формой аттестации по 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 является экзамен.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
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»,
ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ**

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

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
Знать:	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 /ПК 3.1
31 - виды, типы и классы организаций общественного питания;	
32 - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	
33 - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	
Уметь:	
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.	
Иметь практический опыт в:	
П1 - организации и проведении подготовки рабочих мест;	
П2 - подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
Знать:	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 /ПК 3.2
31 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	
32 - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	
33 - приветствие и размещение гостей за столом;	
34 - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.	
Уметь:	
У1 - оценивать воздействия на окружающую среду;	
У2 - встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;	

У3 - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	
У4 - подавать блюда и напитки разными способами;	
У5 - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков.	
Иметь практический опыт в	
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, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами;	
П4 - упаковки;	
П5 - хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	
П6 - контроля хранения и расхода продуктов.	
Знать:	
З1 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	
З2- приветствие и размещение гостей за столом;	
З3 - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	
З4 - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	
З5 - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	
З6 - очередность и технику подачи блюд и напитков;	
З7 - рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;	
З8 - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.	
Уметь:	
У1 - оценивать воздействия на окружающую среду;	
У2 - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	
У3 - встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;	
У4 - подавать блюда и напитки разными способами;	
У5 - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	
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.	
Иметь практический опыт в	
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,	
	<p>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 /ПК 3.3</p>

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<p>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 /ПК 3.4</p>
П4 - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	
П5 - контроля хранения и расхода продуктов.	
Знать:	
31 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	
32 - приветствие и размещение гостей за столом;	
33 - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	
34 - очередность и технику подачи блюд и напитков;	
35 - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных	
36 - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	
правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	
37 - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;	
38 - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
39 - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;	
310 - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции.	
Уметь:	
У1 - оценивать воздействия на окружающую среду;	
У2 - встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;	
У3 - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	
У4 - подавать блюда и напитки разными способами;	
У5 - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	
У6 - обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;	
У7 - вести расчет с потребителями;	
У8 - соблюдать правила ресторанного этикета;	
У9 - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	
У10 - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	
У11 - соблюдать личную гигиену.	
Иметь практический опыт в:	
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.	
Знать:	
З1 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	
З2 - приветствие и размещение гостей за столом;	
З3 - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	
З4 - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	
З5 - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	
З6 - очередность и технику подачи блюд и напитков;	
З7 - рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;	
З8 - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;	
З9 - обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;	
З10 - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных.	
Уметь:	
У1 - оценивать воздействия на окружающую среду;	
У2 - встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;	
У3 - подавать блюда и напитки разными способами;	
У4 - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	
У5 - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	
У6 - заменять использованную посуду и приборы;	
У7 - вести расчет с потребителями;	
У8 - соблюдать правила ресторанного этикета;	
У9 - использовать лабораторную посуду и оборудование;	
У10 - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	
Иметь практический опыт в:	
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	
	<p>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</p> <p>/ПК 3.5</p>

<p>требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	
<p>П4 - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	
<p>П5 - контроля хранения и расхода продуктов.</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>31 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p>	<p>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 /ПК 3.6</p>
<p>32 - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p>	
<p>33 - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p>	
<p>34 - очередность и технику подачи блюд и напитков;</p>	
<p>35 - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p>	
<p>36 - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p>	
<p>37 - обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У1 - оценивать воздействия на окружающую среду;</p>	
<p>У2 - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p>	
<p>У3 - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p>	
<p>У4 - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p>	
<p>У5 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	
<p>У6 - складывать салфетки разными способами;</p>	
<p>У7 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>	
<p>У8 - соблюдать личную гигиену.</p>	
<p>Иметь практический опыт в</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, качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи;</p>	
<p>П4 - холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	

П5 - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	
П6 - контроля хранения и расхода продуктов.	
Знать:	
31 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	
32 - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;	
33 - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	
34 - способы подачи блюд;	
35 - кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;	
36 - правила сочетаемости напитков и блюд;	
37 - правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;	
38 - программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.	
Уметь:	
У1 - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;	
У2 - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	
У3 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	
Иметь практический опыт в	
П1 - разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
П2 - разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	
	<p>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</p> <p>ПК 3.7</p>

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Контроль и оценка освоения профессионального модуля

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

Таблица 2

Наименование МДК и практик	Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/знания/ умения/практический опыт
Организация процесса приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экзаменационная работа	ПК 3.1, У1-У3, 31-33, П1-П2 ПК 3.2, У1-У5, 31-34, П1-П6 ПК 3.3, У1-У9, 31-38, П1-П5 ПК 3.4, У1-У11, 31-310, П1-П5
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		ПК 3.5, У1-У10, 31-310, П1-П5 ПК 3.6, У1-У8, 31-37, П1-П5 ПК 3.7, У1-У3, 31-38, П1-П2
Учебная практика		ПК 3.1, У1-У3, 31-33, П1-П2 ПК 3.2, У1-У5, 31-34, П1-П6 ПК 3.3, У1-У9, 31-38, П1-П5
Производственная практика (по профилю специальности)		ПК 3.4, У1-У5, 31-36, П1-П5 ПК 3.5, У1-У9, 31-37, П1-П5 ПК 3.6, У1-У8, 31-37, П1-П6 ПК 3.7, У1-У3, 31-38, П1-П2

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 сырьем:

- | | |
|-------|-----------------------|
| 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 SO₂ 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».

Формируемая компетенция: ПК 3.4

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см—0,7 см, называются:

- А) валованы
- Б) канапе
- В) таралетки
- Г) все ответы верны.

Задание №2. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:

- А) холодные закуски
- Б) горячие закуски
- В) бутерброды
- Г) салаты.

Задание №3. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда?

- А) температурой подачи
- Б) оформлением
- В) ингредиентами
- Г) весом.

Задание №4. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:

- А) канапе
- Б) пита
- В) бутерброд
- Г) гренка.

Задание №5. Снэки в переводе с английского обозначают:

- А) холодная закуска
- Б) горячая закуска
- В) лёгкая закуска
- Г) салат.

Задание №6. Какой бутерброд относится к группе горячих закусовых бутербродов:

- А) гренки
- Б) пита
- В) хот-дог
- Г) крутон.

Задание № 7. Установите соответствие посуды для индивидуальной подачи следующих блюд:

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

Задание № 8. Установите соответствие аббревиатуры стандарту

- | | |
|---------|-----------------------------|
| А) ГОСТ | 1) отраслевой стандарт |
| Б) ОСТ | 2) государственный стандарт |
| В) ТУ | 3) стандарт предприятия |
| Г) СТП | 4) технические условия |

Задание №9. Из перечисленного, установите правильную последовательность технологического процесса холодного цеха:

- А) приготовление готовой к употреблению продукции
- Б) реализация готовой продукции
- В) порционирование холодных блюд и закусок.

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

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

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. К какой группе сыров относят брынзу?

Задание № 2. Основное значение холодных закусок?

Задание № 3. Какое название носят закусочные бутерброды?

Задание № 4. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

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

Задание № 6. Медленное, легкое обжаривание продукта до готовности или полуготовности с добавлением жира 15-20% к весу обжариваемого продукта при температуре 120°C, называется...?

Задание № 7. Над каждым видом теплового оборудования устанавливают вытяжные колпаки и местные вентиляционные системы для удаления паров, так ли это?

Задание № 8. Какое основное тепловое оборудование можно использовать при оснащении рабочего места повара для термостатирования?

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

Задание № 10. Впишите правильный ответ «_____» относится к основному способу тепловой кулинарной обработки, с помощью которого продукт доводится до готовности.

Формируемая компетенция: ПК 3.5

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:

- А) паштет
- Б) террин
- В) бетерброд
- Г) галантин.

Задание №2. Ланспик - это:

- А) мясной концентрированный бульон
- Б) рыбный концентрированный бульон
- В) рыбный бульон с желатином
- Г) мясной бульон с желатином.

Задание №3. Дефект соленой рыбы, возникающий при длительном хранении без тузлука:

- А) ржавчина
- Б) загар
- В) сырость
- Г) затяжка.

Задание №4. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

- А) соус «Голландский» с горчицей
- Б) соус «Голландский» с уксусом
- В) соус «Голландский» с каперсами
- Г) соус «Голландский» со сливками.

Задание №5. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- А) разрушается

- Б) улетучивается с паром
- В) переходит в глютин
- Г) все ответы верны.

Задание №6. К каким закускам подают горчичную заправку:

- А) к закускам из овощей
- Б) к закускам из сельди
- В) к закускам из языка
- Г) к рыбным закускам.

Задание №7. Установите соответствие дичи ее виду

- | | |
|-------------|-----------------------|
| А) перепела | 1) боровая дичь |
| Б) утки | 2) водоплавающая дичь |
| В) кулики | 3) степная дичь |
| Г) рябчики | 4) болотная дичь |

Задание №8. Установите соответствию мясных полуфабрикатов со сроками хранения

- | | |
|---------------------------------|--------------|
| А) крупнокусковые полуфабрикаты | 1) 36 часов |
| Б) порционные | 2) 48 часов |
| В) панированные | 3) 24 часа |
| Г) мясной фарш | 4) 3-5 часов |
| Д) кости | 5) 6 часов |

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 процесса первичной обработки шампиньонов:

- А) промывают 3-4 раза
- Б) очищают от листьев
- В) соскабливают загрязнённую кожуру
- Г) удаляют повреждённые места
- Д) отрезают нижнюю часть ножки.

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Каким пигментом обусловлена зеленая окраска овощей?

Задание № 2. Какие продукты входят в состав соуса для сложной холодной закуски «Карпаччо из креветок»?

Задание № 3. Как называются продольные насечки на поверхности овощей при фигурной нарезке?

Задание № 4. В чем вымачивают продукт для лучшего прикрепления панировки к продукту?

Задание № 5. Какой субпродукт имеет наибольшую пищевую ценность?

Задание № 6. Какой формы нарезают телячьи почки для горячей закуски «Почки с лимоном»?

Задание № 7. Какой сыр используют для приготовления масла сырного?

Задание № 8. Какие продукты на вкус часто используют для гарнира к закускам?

Задание № 9. Дополните предложение «Грибы маринованные перед отпуском заправляют _____»

Задание № 10. Впишите правильный ответ « _____ » - это основная причина размягчения мяса птицы».

Формируемая компетенция: ПК 3.6

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:

- А) валованы
- Б) канапе
- В) таргалетки
- Г) все ответы верны.

Задание №2. Снэки в переводе с английского обозначают:

- А) холодная закуска
- Б) горячая закуска
- В) лёгкая закуска
- Г) салат.

Задание №3. Какое название носит филе из кур фаршированное:

- А) муаль
- Б) галантин
- В) фромаж
- Г) шофруа.

Задание №4. Сыр из дичи носит название:

- А) муаль
- Б) галантин
- В) фромаж
- Г) шофруа.

Задание №5. Как называется курица фаршированная?

- А) муаль
- Б) галантин
- В) фромаж
- Г) шофруа.

Задание №6. По температуре салаты бывают:

- А) мокрыми
- Б) закусочными
- В) теплыми.

Задание №7. Установите соответствие закусок ее внешнему виду

- | | |
|---------------|-------------------------|
| А) канапе | 1) закрытый бутерброд |
| Б) гамбургер | 2) корзиночка с салатом |
| В) таргалетка | 3) закуска на шажке |
| Г) сэндвич | 4) булочка с котлетой |

Задание №8. Установите соответствие мясных полуфабрикатов со сроками хранения

- | | |
|---------------------------------|--------------|
| А) крупнокусковые полуфабрикаты | 1) 36 часов |
| Б) порционные | 2) 48 часов |
| В) панированные | 3) 24 часа |
| Г) мясной фарш | 4) 3-5 часов |
| Д) кости | 5) 6 часов |

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

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

Задание №10. Из перечисленного, установите правильную последовательность производственной программы предприятия:

- А) холодные закуски
- Б) молочные блюда
- В) супы
- Г) вторые горячие блюда
- Д) сладкие блюда
- Е) горячие напитки
- Ж) покупная продукция.

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Что используют при реализации холодных блюд через магазин кулинария, буфет?

Задание № 2. Система стандартов пищевой безопасности, которые были заложены в связи с образованием Таможенного Союза?

Задание № 3. Условия хранения и срок яиц вареных?

Задание № 4. Какие три вида грибов используют при приготовлении холодных и горячих блюд?

Задание № 5. Анчоусы это?

Задание № 6. Что такое сульфитирование картофеля?

Задание № 7. Итальянский сыр, приготовленный из сыворотки называется?

Задание № 8. В течении какого времени при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ хранятся полуфабрикаты из мяса птицы рубленные, в панировке и без нее?

Задание № 9. Впишите правильный ответ «_____ - это совместный прием пищи, когда приглашённые едят стоя, свободно выбирая блюда и напитки, обслуживая себя самостоятельно и используя в качестве столового прибора преимущественно вилку».

Задание № 10. Дополните предложение «_____ совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами».

Формируемая компетенция: ПК 3.7

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1. Холодные блюда отличаются от закусок тем, что их подают:

- А) с гарниром
- Б) на обед
- В) в конце приема пищи.

Задание №2. Какие закуски оформляют в виде целых рыб?

- А) рыба фаршированная
- Б) рыба с овощами
- В) рыба маринованная.

Задание №3. Что делают с луком для икры из кабачков или баклажанов?

- А) тушат
- Б) пассеруют
- В) запекают
- Г) варят.

Задание №4. В каком виде подают курицу фаршированную галантин?

- А) нарезанной на кусочки
- Б) полу тушкой птицы
- В) целой тушкой птицы.

Задание №5. Фета основной ингредиент какого салата?

- А) цезарь
- Б) оливье
- В) винегрет
- Г) греческий.

Задание №6. Выход салатов на 1 порцию может быть?

- А) 50, 180, 250 гр
- Б) 100, 150, 200 гр
- В) 120, 170, 260 гр.

Задание №7. Установите соответствие полуфабриката и теста:

- | | |
|---------------|--------------|
| А) Волованы | 1) песочное |
| Б) Профитроли | 2) дрожжевое |
| В) Тарталетки | 3) заварное |
| Г) Мини-пиццы | 4) слоеное |

Задание №8. Установите соответствие посуды для закусок и блюд:

- | | |
|-------------------|--------------|
| А) Икра | 1) салатники |
| Б) Салат | 2) креманки |
| В) Жульен | 3) соусник |
| Г) Сметанный соус | 4) кокотница |
| Д) Варенье | 5) икорница |

Задание №9. Из перечисленного, установите правильную последовательность разделки курицы:

- А) Шея
- Б) Окорок

- В) Крылышки
- Д) Суповой набор
- Е) Грудка

Задание №10. Из перечисленного, установите правильную последовательность в меню холодных закусок:

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

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Из какого теста готовят волованы?

Задание № 2. В какой посуде кипятят вино, чтобы у готового блюда не появился металлический вкус?

Задание № 3. Для приготовления какого холодного блюда используют головы и ноги животных?

Задание № 4. Что используют для фарширования яиц?

Задание № 5. Чтобы желе застыло, сколько времени его выдерживают на холоде?

Задание № 6. Как называется сложный соус, который носит название местности во Франции?

Задание № 7. Какие виды рыб лучше подходят для заливного?

Задание № 8. Какое количество мясных продуктов входит в состав рулета из смешанного мяса?

Задание № 9. Дополните предложение «_____» позволяет придать сочность кулинарному изделию, получить необходимый вкусовой и ароматический букет.

Задание № 10. Впишите правильный ответ «_____ называют серым кардиналом кулинарии, готовят из вина, фруктов и ягод. Используют в ресторанной кухне не только для придания остроты, но и для размягчения тканей мяса.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

Таблица 3

Шкалы оценивания	Критерии оценивания
пятибалльная	
«Отлично» - 5 баллов	<p>Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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	<p>Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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	<p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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	<p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 3.1	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 1	Электро(газовая) плита
	№ 2	Горячий
	№ 3	Пароконвектомат
	№ 4	Да
	№ 5	10-14 ⁰ С
	№ 6	Экологичность и безопасность
	№ 7	Да
	№ 8	Жарят
№ 9	Канапе	
№ 10	Вафельное	
ПК 3.2	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 1	Способ приготовления соусов на растительной основе
	№ 2	Содержание жира
	№ 3	Растительным маслом
	№ 4	Сметанным
	№ 5	Не более 8 ⁰ С
	№ 6	Майонез
	№ 7	Бутерброды
	№ 8	Йодометрическим
№ 9	Лук маринованный	
№ 10	Подача блюд сразу после готовности	

ПК 3.3	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 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	
ПК 3.4	Задания закрытого типа	
	№ 1	Б
	№ 2	А
	№ 3	Г
	№ 4	В
	№ 5	В
	№ 6	Г
	№ 7	А-1, Б-3, В-4, Г-2
	№ 8	А-2, Б-1, В-4, Г-3
	№ 9	ВАБ
	№ 10	ЕАВГБД
	Задания открытого типа	
	№ 1	Рассольные
	№ 2	Возбуждение аппетита
	№ 3	Канапе; волован
	№ 4	Типа предприятия, класса
	№ 5	Не более 14 ⁰ С
	№ 6	Пассерование
	№ 7	Да
	№ 8	Мармиты
№ 9	Канапе	
№ 10	Обжаривание	

ПК 3.5	Задания закрытого типа	
	№ 1	Б
	№ 2	В
	№ 3	А
	№ 4	В
	№ 5	В
	№ 6	Б
	№ 7	А-3, Б-2, В-4, Г-1
	№ 8	А-2, Б-1, В-3, Г-5, Д-4
	№ 9	ВГБДАЕ
	№ 10	БДВГА
	Задания открытого типа	
	№ 1	Хролофилом
	№ 2	Оливковое масло, лимонный сок, бальзамический уксус
	№ 3	Карбование
	№ 4	В льезоне
	№ 5	Печень
	№ 6	Ломтиками
	№ 7	Рокфор
	№ 8	Острые
№ 9	Растительным маслом	
№ 10	Переход коллагена в глютин	
ПК 3.6	Задания закрытого типа	
	№ 1	А
	№ 2	В
	№ 3	Г
	№ 4	В
	№ 5	Б
	№ 6	В
	№ 7	А-3, Б-4, В-2, Г-1
	№ 8	А-2, Б-1, В-3, Г-5, Д-4
	№ 9	ВГБДАЕ
	№ 10	АБВГДЕЖ
	Задания открытого типа	
	№ 1	Холодильная витрина (горка)
	№ 2	ХАССП
	№ 3	При температуре 4±2 °С, 36 часов
	№ 4	Лисички, шампиньоны, маслята
	№ 5	Продукт сельдевых рыб
	№ 6	Обработка бисульфатом натрия
	№ 7	Рикотта
	№ 8	18 часов
№ 9	Фуршет	
№ 10	Не допускается	
ПК 3.7	Задания закрытого типа	
	№ 1	А
	№ 2	А
	№ 3	Б
	№ 4	В
	№ 5	Г
№ 6	Б	

№ 7	А-4, Б-3, В-1, Г-2
№ 8	А-5, Б-1, В-4, Г-3, Д-2
№ 9	АВБЕД
№ 10	ДГВБА
Задания открытого типа	
№ 1	Слоеного
№ 2	Эмалированной
№ 3	Студень
№ 4	Икру, сыр, грибы, семгу
№ 5	6 часов
№ 6	Провансаль
№ 7	Судак и щука
№ 8	5
№ 9	Маринование
№ 10	Уксус

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.