

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.06.2024 19:42:28
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f352689926

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

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код, наименование специальности

Уровень подготовки Среднее профессиональное образование на базе основного общего образования

Разработчик



подпись

З.Г. Сулейманова

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТПЮПиТ
20 09 2022г., протокол № 1

Зав. кафедрой



подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор

(ФИО, уч. степень, уч. звание)

Махачкала 2022

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) тарталетки
- 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) тарталетки
- 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) тарталетка | 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	Канане	
№ 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.