

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:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926


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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**


**дисциплина МДК 03.01 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

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

Уровень подготовки СПО на базе основного общего образования

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

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТППОПит  
«20» 09 20 22 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 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр

1. Паспорт фонда оценочных средств .....	3
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке .....	3
3. Оценка освоения учебной дисциплины .....	6
3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам).....	6
3.2. Перечень заданий для текущего контроля.....	8
4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций .....	13
5. Критерии оценки.....	21

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Организация процесса приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» 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 дисциплины «Организация процесса приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» 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

**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.

Формой аттестации по учебной дисциплине «Организация процесса приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» является **зачет**.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине 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;	
П2 - подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
<b>Знать:</b>	<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>
З1 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	
З2 - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	
З3 - приветствие и размещение гостей за столом;	
З4 - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.	
<b>Уметь:</b>	
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.	
<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, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами;	
П4 - упаковки; хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	
П5 - контроля хранения и расхода продуктов	
<b>Знать:</b>	<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>
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.	

<b>Уметь:</b>		
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.		
<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.		
<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 3.4</b>	
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 - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных.		
<b>Уметь:</b>		
У1 - встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;		
У2 - подавать блюда и напитки разными способами;		
У3 - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;		
У4 - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;		
У5 - обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;		
У6 - вести расчет с потребителями;		
У7 - соблюдать правила ресторанного этикета.		
У8 - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных		

изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.
<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 ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Таблица 2

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

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции /знания/умения /практ. опыт	Форма контроля	Проверяемые компетенции/знания/умения/п ракт. опыт
<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 и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №1 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 3.1 З1, З2, З3, У1, У2, У3, П1, П2	Зачетная работа	ПК 3.1 З1, З2, З3, У1, У2, У3, П1, П2

Тема 1.2. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация процессов упаковки и отпуска на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №2 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 3.1 31, 32, 33, У1, У2, У3, П1, П2	Зачетная работа	ПК 3.1 31, 32, 33, У1, У2, У3, П1, П2
<b>Раздел 2. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</b>				
Тема 2.1. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №3 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 3.2 31, 32, 33, 34, У1, У2, У3, У4, У5, П1, П2, П3, П4, П5	Зачетная работа	ПК 3.2 31, 32, 33, 34, У1, У2, У3, У4, У5, П1, П2, П3, П4, П5
<b>Раздел 3. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</b>				
Тема 3.1. Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №4 Тестирование Самостоятельная 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	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
<b>Раздел 4. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</b>				
Тема 4.1. Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №5 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 3.4 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, П1, П2, П3, П4, П5	Зачетная работа	ПК 3.4 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, П1, П2, П3, П4, П5

## 3.2. Перечень заданий для текущего контроля

### Формируемая компетенция: ПК 3.1

#### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** 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 №2.** Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к основным, с помощью которых продукт доводится до готовности:

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

**Задание №3.** Соотнесите понятия:

- |                                  |                          |
|----------------------------------|--------------------------|
| Посуда для индивидуальной подачи | Холодные блюда и закуски |
| А) сельдь рубленая               | 1) закусочная тарелка    |
| Б) шпроты                        | 2) икорница              |
| В) овощи натуральные             | 3) лоток                 |
| Г) икра зернистая                | 4) салатник              |

**Задание №4.** Соотнесите понятия:

- |                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| Группа бутерброда          | Группа 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 №5.** Установите правильную последовательность расположения в меню холодных закусок:

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

#### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Какие требования предъявляются к услугам общественного питания?

**Задание № 2.** Согласны ли вы со следующим утверждением: производственная программа холодного цеха составляется на основании ассортимента блюд, кулинарной продукции?

**Задание № 3.** Способ тепловой обработки грибов для приготовления жульена «Грибы в сметане»?

**Задание № 4.** Дополните предложение: «\_\_\_\_\_» напоминают по форме мелкие



пирожные: их длина или диаметр 3,5—4,5 см.

**Задание № 5.** Назовите вид теста по ингредиентам: мука, меланж, масло сливочное, соль, вода \_\_\_\_\_».

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

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

**Задание №1.** Основной ингредиент при приготовлении соуса майонез:

- А) желтки
- Б) мука
- В) молоко

**Задание №2.** 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 №3.** Соотнесите понятия:

Соус

- А) масло льняное, лимонная кислота, зелень петрушки;
- Б) оливковое масло, лимонный сок, бальзамический уксус;
- В) майонез, лук-порей, анчоусы;
- Г) масло растительное, соевый соус, укроп

Сложные холодные закуски

- 1) Закуска из анчоусов
- 2) «Карпаччо из креветок»
- 3) Рыбный салат
- 4) Японское фондю

**Задание №4.** Соотнесите понятия:

Маркировка досок

- А) СО
- Б) ВО
- В) ВМ
- Г) СМ
- Д) СР
- Е) РГ

Сырье

- 1) Вареное мясо
- 2) Сырые овощи
- 3) Сырое мясо
- 4) Рыбная гастрономия
- 5) Вареные овощи
- 6) Сырая рыба

**Задание №5.** Установите правильную последовательность технологического процесса обработки картофеля:

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

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

**Задание № 1.** На основе какого продукта готовят холодные соусы: татарский, чесночный, пикантный и другие?

**Задание № 2.** Что такое простые закуски?

**Задание № 3.** Каким методом определяют содержание SO<sub>2</sub> в сульфитированном картофеле?

**Задание № 4.** Дополните предложение: Для приготовления закуски «\_\_\_\_\_» репчатый лук нарезают колечками, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют уксус, сахар, соль, прогревают и быстро охлаждают.

**Задание № 5.** Дополните предложение: «Технология Cook&Serve - это \_\_\_\_\_»

**Формируемая компетенция: ПК 3.3**

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** Редиску нарезают для салатов:

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

**Задание №2.** 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 №3.** Соотнесите понятия:

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 №4.** Соотнесите понятия:

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

**Задание №5.** 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

## Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Используют ли соус молочный средней густоты в технологическом процессе приготовления блюда «Рыба кокиль»?

**Задание № 2.** Основная причина размягчения мяса птицы?

**Задание № 3.** В чем подают горячую закуску «Жульен»?

**Задание № 4.** Дополните предложение: «\_\_\_\_\_» являются копилкой витаминов, минеральных солей, фитонцидов, клетчатки, эфирных масел.

**Задание № 5.** Дополните предложение: «\_\_\_\_\_» является плотным рыбным желе».

**Формируемая компетенция: ПК 3.4**

## Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** Снэки в переводе с английского обозначают:

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

**Задание №2.** Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:

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

**Задание №3.** Соотнесите понятия:

Холодные блюда	Посуда для подачи
А) сельдь рубленая	1) закусочная тарелка
Б) шпроты	2) икорница
В) овощи натуральные	3) лоток
Г) икра зернистая	4) салатник

**Задание №4.** Соотнесите понятия:

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

**Задание №5.** 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.** Медленное, легкое обжаривание продукта до готовности или полуготовности с добавлением жира 15-20% к весу обжариваемого продукта при температуре 120°C, называется...?

**Задание № 2.** Над каждым видом теплового оборудования устанавливают вытяжные колпаки и местные вентиляционные системы для удаления паров, так ли это?

**Задание № 3.** Какое основное тепловое оборудование можно использовать при оснащении рабочего места повара для термостатирования?

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

**Задание № 5.** Дополните предложение: «\_\_\_\_\_» относится к основному способу тепловой кулинарной обработки, с помощью которого продукт доводится до готовности.

## 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) лезоны

**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) лезон
- 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».

#### **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 закусочных бутербродов:

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

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

- |                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| А) сельдь рубленая   | 1) закусочная 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.

## 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 ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ	
ПК 3.1	<b>Задания закрытого типа</b>		
	№ 1	Б	
	№ 2	Б	
	№ 3	А-1, Б-3, В-4, Г-2	
	№ 4	А-2, Б-2, В-4, Г-1, Д-1, Е-3	
	№ 5	ДГВБА	
	<b>Задания открытого типа</b>		
	№ 1	Экологичность и безопасность	
	№ 2	Да	
	№ 3	Жарят	
	№ 4	Канапе	
	№ 5	Вафельное	
	ПК 3.2	<b>Задания закрытого типа</b>	
		№ 1	А
№ 2		В	
№ 3		А-3, Б-2, В-1, Г-4	
№ 4		А-2, Б-5, В-1, Г-3, Д-6, Е-4	
№ 5		ВГБДАЕ	
<b>Задания открытого типа</b>			
№ 1		Майонез	
№ 2		Бутерброды	
№ 3		Йодометрическим	
№ 4		Лук маринованный	
№ 5		Подача блюд сразу после готовности	
ПК 3.3		<b>Задания закрытого типа</b>	
		№ 1	В
	№ 2	А	
	№ 3	А-1, Б-2, В-5, Г-3, Д-5, Е-4	
	№ 4	1) В-1,2,3 2) В-5, Г-4, Д-6	
	№ 5	ЖБЗАВДЕГ	
	<b>Задания открытого типа</b>		
	№ 1	Да	
	№ 2	Переход коллагена в глютин	

	№ 3	В кокотнице
	№ 4	Овощи
	№ 5	Ланспиг
ПК 3.4	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	В
	№ 2	Г
	№ 3	А-1, Б-3, В-4, Г-2
	№ 4	А-2, Б-1, В-4, Г-3
	№ 5	ЕАВГБД
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	Пассерование
	№ 2	Да
	№ 3	Мармиты
	№ 4	Канапе
	№ 5	Обжаривание

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 6

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	Канапе	
№ 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°С	
	№ 6	Майонез	
	№ 7	Бутерброды	
	№ 8	Йодометрическим	
	№ 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		
ПК 3.4	<b>Задания закрытого типа</b>		
	№ 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	
<b>Задания открытого типа</b>			



	№ 1	Рассольные
	№ 2	Возбуждение аппетита
	№ 3	Канapé; волован
	№ 4	Типа предприятия, класса
	№ 5	Не более 14 <sup>0</sup> С
	№ 6	Пассерование
	№ 7	Да
	№ 8	Мармиты
	№ 9	Канapé
	№ 10	Обжаривание

**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.