

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

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

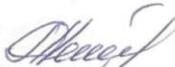
ПП 02.01. Производственная практика (по профилю специальности)

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки СПО на базе основного общего образования.

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

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТПОП и Т
« 20 » 09 2023 г., протокол № 1

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

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

г. Махачкала 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт фонда оценочных средств.....	3
2.Результаты освоения производственной практики, подлежащие проверке.....	3
3.Оценка освоения производственной практики.....	7
3.1.Контроль и оценка освоения производственной практики по темам (разделам).....	7
4.Перечень заданий для оценки сформированности компетенций.....	8
5.Критерии оценки.....	15

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

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

Рабочей программой производственной практики предусмотрено формирование следующих компетенций:

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Формой аттестации по производственной практике является **зачет с оценкой**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по производственной практике ПП 02.01. осуществляется комплексная проверка следующих умений, знаний и практического опыта, а также динамика формирования профессиональных компетенций

Таблица 1.

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
Знать: 31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; оче-	ПК 2.5

редность и технику подачи блюд и напитков	
32 пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных	
33 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции	
Уметь:	
У1 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, с учетом нормативов, обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	
У2 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях	
У3 применять, комбинировать различные способы приготовления, оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; складывать салфетки разными способами, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену.	
Иметь практический опыт в:	
П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

<p>П2 подбора в соответствии технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	
<p>П3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	
<p>Знать:</p>	<p>ПК 2.6.</p>
<p>34 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям</p>	
<p>35 соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У4 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; соблюдать правила ресторанного этикета; оценивать их качество и соответствие техно-логическим требованиям</p>	
<p>У5 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, в том числе авторских, брендовых, региональных; складывать салфетки разными способами; соблюдать правила сочетаемости основного сырья и дополнительных ингредиентов</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П4 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях</p>	
<p>П5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; складывать салфетки разными способами; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену.</p>	
<p>Знать:</p>	<p>ПК-2.7.</p>

<p>36 ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров, основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд</p>	
<p>37 пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных</p>	
<p>38 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, для различных процессов приготовления и отпуска продукции; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, продукции; видами обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У6 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять посуду и приборы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности</p>	
<p>У7 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, закусок, напитков;</p>	
<p>У8 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных складывать салфетки разными способами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену.</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П6 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживать потребителей при ис-</p>	

пользовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	
П7 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных изделий, закусок, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости сырья и дополнительных ингредиентов, организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; соблюдать личную гигиену.	
Знать:	ПК-2.8.
З9 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	
Уметь:	
У9 решать прикладные задачи профессиональной деятельности; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	
У10 использовать технологии сбора, размещения, хранения, преобразования и передачи данных в информационных программах, способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении кулинарной продукции	
Иметь практический опыт в:	
П8 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

Таблица 3

Элемент производственной практики	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический

		опыт		опыт
Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 1.1. Обработка, подготовка яиц, творога, сыра, муки	Устный опрос Тестирование. Самостоятельная работа	ПК 2.5. 31-33, У1-У3, П1-П3	зачетная работа	ПК 2.5. 31-33, У1-У3, П1-П3
Тема 1.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Устный опрос Тестирование	ПК 2.5. 31-33, У1-У3, П1-П3	зачетная работа	ПК 2.5. 31-33, У1-У3, П1-П3
Тема 1.3. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Устный опрос Тестирование	ПК 2.6. 34-35, У4-У5, П4-П5	зачетная работа	ПК 2.6. 34-35, У4-У5, П4-П5
Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.6. 34-35, У4-У5, П4-П5	зачетная работа	ПК 2.6. 34-35, У4-У5, П4-П5
Тема 1.5. Обработка и подготовка пернатой дичи, кролика, птицы	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.7. 36-38, У6-У8, П6-П7	зачетная работа	ПК 2.7. 36-38, У6-У8, П6-П7
Тема 1.6. Изучение рецептов и технологии авторских, брендовых, региональных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.7- ПК 2.8 36-39, У6-У10, П6-П8	зачетная работа	ПК 2.7- ПК 2.8 36-39, У6-У10, П6-П8

4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемая компетенция: ПК 2.5.

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Горячие цеха организуются на предприятиях общественного питания:

- А) заготовочных
- Б) доготовочных
- В) с полным циклом производства
- Г) другое

Задание № 2. Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям:

- А) государственных стандартов
- Б) приказу учреждения
- В) калькуляционных карточек
- Г) другое

Задание № 3. Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:

- А) 1 час;
- Б) 15 мин;
- П) 30 мин;
- Г) 2 часа.

Задание № 4. Пудинг – это ...

- А) жареное блюдо;
- Б) запеченное блюдо;
- В) отварное.
- Г) тушенное

Задание № 5. К мучным блюдам относят

- А) лапшу домашнюю
- Б) пельмени
- В) профитроли
- Г) чебуреки

Задание № 6. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?

- А) для удаления избытка углекислого газа;
- Б) для прекращения брожения;
- В) для удаления этилового спирта.

Задание № 7. Соотнесите данные ассортимента блюд из творога

Способ тепловой обработки	Творожные блюда
Отварные	А-Пудинги
Жареные	В-Сырники
Запеченные	Д-Вареники ленивые
Паровые	Е-Пудинг на пару

Задание № 8. Соотнесите данные времени варки блюд из яиц

Яичное блюдо	Время варки
1.Яйцо всмятку	А. 2,5-3 мин
2.Яйцо «в мешочек»	Б. 8 – 10 мин
3.Яйцо вкрутую	В- 3 – 4,5 мин

Задание № 9. Установить последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста:

- А) брожение теста;
- Б) брожение опары;
- В) замес теста;
- Г) приготовление опары.

Задание № 10. Укажите правильную последовательность обработки яиц годных к употреблению:

- А) промываем в проточной воде;
- Б) замачиваем на 10-15 мин.;
- В) обрабатываем раствором хлорамина;
- Г) промываем в теплой воде с добавлением кальцинированной соды.

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Что можно использовать в качестве основы для приготовления блюд из яиц?

Задание № 2. Что образуется при брожении дрожжевого теста?

Задание № 3. Как называется замороженная яичная масса с такой же влажностью, как свежее яйцо?

Задание № 4. С какими соусами подают сырники?

Задание № 5. Как подготавливают противень для запеканки из творога?

Задание № 6. Применяют ли опарный способ приготовления теста из пшеничной и ржаной муки?

Задание № 7. На основе каких каш готовят запеканки и пудинги?

Задание № 8. Каков срок реализации запеканки из творога?

Задание № 9. Дополните ответ. Для омлета используют ...

Задание № 10. Дополните ответ. В горячем цеху для удобства организации приготовления горячих блюд секционное модулированное оборудование устанавливают ...

Формируемая компетенция: ПК 2.6.

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. В каком цехе готовят горячие рыбные блюда:

- А) рыбном
- Б) суповом
- В) овощном
- Г) горячем

Задание № 2. Для приготовления блюда «Рыба, запечённая с картофелем по-русски» картофель используют:

- А) в сыром виде
- Б) в отварном виде
- В) в жареном виде
- Г) в припущенном виде

Задание № 3. Как определяют готовность отварной рыбы?

- А) по внешнему виду,
- Б) пробуя на вкус,
- В) проколом поварской иглой.

Задание № 4. Припущенную рыбу хранят:

- А) не более 30 минут
- Б) не более 2 часов
- В) не более 45 минут
- Г) не более 3 часов

Задание № 5. Выберите, с какими соусами подают рыбу, жаренную во фритюре:

- А) молочный, сметанный, майонез
- Б) грибной, польский, томатный
- В) красный основной, белый основной, майонез с корнишонами
- Г) томатный, майонез, майонез с корнишонами

Задание № 6. Что добавляют в бульон для улучшения вкуса и аромата припускаемой рыбы?

- А) отвар от шампиньонов
- Б) сахар
- В) горчица
- В) маринад

Задание № 7. Составьте верное соответствие между названием вида тепловой обработки и его технологией.

Вид тепловой обработки	Технология
А. Припускание	1) рыбу укладывают в посуду и заливают водой из расчета: на 1 кг рыбы 2 л воды
Б. Варка	2) рыбу укладывают в посуду и заливают водой из расчета: на 1 кг рыбы 1,5 стакана воды
В. Варка на пару	3) рыбу укладывают на решетку, под которой находится кипящая вода

Задание № 8. Составьте верное соответствие между названием приёма тепловой обработки рыбы и его технологией.

Вид тепловой обработки	Технология
А. Жарка во фритюре	1) рыбу панируют в муке и жарят до образования корочки
Б. Жарка в небольшом количестве жира	2) рыбу панируют и жарят в большом количестве масла
В. Запекание	3) рыбу укладывают на противень, заливают соусом и доводят до готовности в жарочном шкафу

Задание № 9. Установить последовательность данных операций:

- А) разделить рыбу на чистое филе;
- Б) добавить соль, перец;

- В) замочить хлеб в молоке;
- Г) пропустить чистое филе через мясорубку;
- Д) массу перемешать;
- Е) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку;
- Ж) выбить массу

Задание № 10. Установить последовательность обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом:

- А) очистка чешуи;
- Б) промывание;
- В) обсушивание;
- Г) из головы удаляют жабры и глаза;
- Д) потрошение;
- Е) удаление плавников

Перечень заданий открытого типа

Задание 1. По каким признакам визуально определяют недоброкачественность рыбы?

Задание 2. По какому показателю рыба считается лучше, чем мясо домашних животных?

Задание 3. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

Задание 4. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

Задание 5. Какая рыба является наиболее ценным продуктом питания?

Задание 6. С какой целью в котлетную рыбную массу добавляют хлеб?

Задание 7. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

Задание 8. С какой целью перед запеканием, рулет сверху прокалывают в 2-3 местах?

Задание 9. Дополните ответ. Семга, форель и севрюга относятся к группе ...

Задание 10. Дополните ответ. Смесь сырых яиц с молоком или водой называют...

Формируемая компетенция: ПК 2.7.

Перечень заданий закрытого типа

Задание 1. Какие полуфабрикаты нарезают из толстого и тонкого края?

- А. Бифштекс, ромштекс, антрекот
- Б. Филе, ромштекс
- В. Поджарка, ромштекс, антрекот, бефстроганов

Задание 2. Мясные полуфабрикаты – это...

- А. Куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
- Б. Мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- В. Разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
- Г. Процесс обработки продуктов

Задание 3. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет ...

- А. 12 ч
- Б. 24 ч
- В. 72 часа
- Г. 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе 12 ч.

Задание 4. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным?

- А) жарка, варка, тушение;
- Б) запекание, припускание, бланширование;
- В) тушение, запекание, брезирование;
- Г) запекание, жарка, пассерование.

Задание 5. Выберите способ тепловой обработки для блюда «Антрекот»:

- А) варка;
- Б) жарка во фритюре;
- В) жарка основным способом;
- Г) тушение.

Задание 6. Выберите гарниры к блюду «Бефстроганов».

- А) гречневая каша, макароны отварные, рагу;
- Б) рис отварной, капуста тушеная;
- В) тушеная морковь, свекла

Задание 7. Установите соответствие между названием полуфабрикатов из рубленой массы и их характеристикой

Название полуфабрикатов	Характеристика полуфабриката
1.Бифштекс	А. Изделия в форме валиков.
2.Котлета натуральная рубленая	Б. Изделия овально-приплюснутой формы, запанированные в сухарях
3.Люля-кебаб	В. Изделия, смоченные в льезоне овальной формы и запанированные в сухарях

Задание 8. Установите соответствие между названием полуфабрикатов из котлетной массы и их характеристикой

Название полуфабрикатов	Характеристика полуфабриката
1.Котлеты	А. Изделия овально-приплюснутой формы с закруглёнными краями, длиной 11 см, ширина 5 см, толщина 1-2 см
2.Биточки	Б. Форма батона
3.Зразы	В. Изделия приплюснуто-круглой формы, толщиной 2 см, диаметром 6 см
4.Тефтели	Г. Изделия овальной- приплюснутой формы, толщиной 0,5 см
5.Рулет	Д. Изделия овальной формы с одним заострённым концом, длина 11 см, ширина 5 см, толщина 1-2 см
6.Шницель	Е. Изделия в форме шариков диаметром 3 см.

Задание 9. Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»:

- А) мясо нарезают брусочками;
- Б) перемешивают,
- В) соединяют с пассированным репчатым луком;
- Г) укладывают на разогретую с жиром сковороду;
- Д) посыпают солью, перцем;
- Е) обжаривают;
- Ж) соединяют со сметанным соусом добавляют кетчуп;
- З) доводят до кипения;
- И) отпускают

Задание 10. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса?

- А) обсушивание
- Б) обмывание
- В) кулинарная разделка
- Г) размораживание
- Д) обвалка
- Е) сортировка мяса
- Ж) приготовление полуфабрикатов

Перечень заданий открытого типа

Задание 1. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?

Задание 2. Каковы потери при варке мяса?

Задание 3. К какому блюду подают соус сметанный с хреном:

Задание 4. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

Задание 5. С какой целью полуфабрикаты котлеты «по – киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?

Задание 6. За счёт чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?

Задание 7. Каким способом жарят полуфабрикаты котлет «по – киевски»?

Задание 8. Каким способом жарят перед подачей шницель «по – столичному»?

Задание 9. Дополните ответ. Блюда из птицы содержат много белков, легкоплавкие ..., обуславливающие вкусовые качества блюд

Задание 10. Дополните ответ. Для приготовления блюда «Мозги жареные» мозги панируют в...

Формируемая компетенция: ПК -2.8.

Перечень заданий закрытого типа

Задание 1. Содержание каких веществ в мясе влияет на кулинарное использование его частей и на качество приготовляемых блюд?

А) белков - миозина, коллаген, эластина;

Б) минеральных веществ, витаминов;

В) экстрактивных веществ

Задание 2. Что влияет на качество приготавливаемых блюд из мяса?

А) наличие жировой ткани;

Б) правильный подбор частей мяса с содержанием нестойкого коллагена;

В) выбор способа тепловой обработки для отдельных частей мяса

Задание 3. Как хранят готовое отварное мясо?

А) охлаждают и хранят в холодильнике 48ч;

Б) заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при 50...60 0 С не более 3ч;

В) отпускают сразу же после нарезания на порции.

Задание 4. Укажите блюдо, которое готовят в горшочках

А) рагу;

Б) плов;

В) азу;

г) мясо духовое.

Задание 5. Укажите продукты, которыми шпигуют мясо:

А) морковь;

Б) шпик;

В) корень петрушки;

Г) все варианты верны.

Задание 6. Укажите факторы, определяющие консистенцию плова.

А) соотношение мяса и риса;

Б) соотношение риса и жидкости;

В) количество жидкости;

Г) соотношение мяса и жидкости.

Задание 7. Соотнесите понятия:

Вид документа	На какое блюдо составляется
А. Технологическая карта (ТК)	1. Если рецепт уникальный, и в справочниках его нет, то технико-технологическую карту составляют на предприятии, и ее утверждает руководитель предприятия
Б. Техничко-технологическая карта (ТТК)	2. Составляют на блюдо, если рецепт есть в специализированных справочниках
В. План-меню	3. Составляют на предприятии ежедневно накануне дня приготовления пищи

Задание 8. Установите соответствие между видом соуса и компонентами для его приготовления

Соус	Компоненты соуса
А) красный основной	1) коричневый бульон, томат, мука, морковь, лук
Б) Томатный	2) коричневый бульон, томат, мука, морковь, лук, изюм, чернослив, уксус
В) Кисло-сладкий	3) бульон, маргарин, мука, морковь, лук, томат
Г) Пикантный	4) коричневый бульон, томат, мука, морковь, лук, горчица

Задание 9. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки рыбы при изготовлении котлетной массы:

- А. Перемешивание;
- Б. Добавление соли и специй;
- В. Нарезание филе рыбы на куски;
- Г. Формование;
- Д. Пропускание через мясорубку
- Е. Соединение с замоченным в молоке хлебом;
- Ж. Выбивание;
- И. Обжаривание
- Л. Панирование в сухарях

Задание 10. Расположите последовательно стадии обработки мясных туш:

- А. Деление на отруба;
- Б. Обсушивание;
- В. Мойка;
- Г. Дефростация
- Е. Обвалка;
- Ж. Жилровка
- И. Зачистка

Перечень заданий открытого типа

Задание 1. Какие полуфабрикаты готовятся из филе птицы?

Задание 2. Какие виды рыб используют для фарширования?

Задание 3. Сколько % составляют потери массы при варке птицы?

Задание 4. Решите задачу: Рассчитайте вес брутто печени мороженой говяжьей, дано вес нетто печени 120 г; % отходов при обработке составили мороженой говяжьей печени – 17% Ответ: _____.

Задание 5. В соответствии с какими документами должны готовиться кулинарные блюда?

Задание 6. В расчете на какое количество блюд в калькуляционной карточке отражаются все изменения в стоимости сырья?

Задание 7. Какую посуду используют для приготовления и подачи специальных горячих закусок (грибы, крабы, птица, овощи)?

Задание 8. Для подачи каких блюд предназначены баранчики круглые с крышкой из мельхиора?

Задание 9. Дополните ответ. На новые и фирменные блюда предприятие общественного питания разрабатывает...

Задание 10. Дополните ответ. При замене одних продуктов на другие необходимо учитывать...

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

5.1. Критерии оценки текущего контроля и промежуточной аттестации

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

Шкалы оценивания		Критерии оценивания
пятибалльная	зачет	
«Отлично» - 5 баллов		Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; правильно формирует определения; демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 балла		Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 балла	Зачтено	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует общее знание изучаемого материала; испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; знает основную рекомендуемую литературу; умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.

«Неудовлетворительно» - 2 балла	Не зачтено	Ставится в случае: незнания значительной части программного материала; не владения понятийным аппаратом дисциплины; допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; неумения делать выводы по излагаемому материалу.
------------------------------------	------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Критерии оценки тестовых заданий

Таблица 4

Процент выполненных тестовых заданий	Оценка
до 50%	неудовлетворительно
50-69%	удовлетворительно
70-84%	хорошо
85-100%	отлично

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ за- дания	Ответ
ПК 2.5	Задания закрытого типа	
	№ 1	В
	№ 2	А
	№ 3	А
	№ 4	Б
	№ 5	А
	№ 6	А
	№ 7	1-2, 2-В, 3-А, 4-Е
	№ 8	1-А, 2-В, 3-Б
	№ 9	Г Б В А
	№ 10	Б Г В А
	Задания открытого типа	
	№ 1	яичный порошок и меланж
	№ 2	СО ₂
	№ 3	меланж
	№ 4	с молочным сладким соусом или сметаной
	№ 5	противень смазываю жиром, и посыпают сухарями
	№ 6	только для теста из пшеничной муки
	№ 7	вязких каш
	№ 8	1 час
№ 9	яичный порошок, молоко, соль и масло сливочное	
№ 10	островным способом и в виде технологических линий	

Задания закрытого типа		
№ 1	Г	
№ 2	Б	
№ 3	В	
№ 4	А	
№ 5	Г	

ПК 2.6.	№ 6	Г
	№ 7	А-2, Б-1, В-3
	№ 8	А-2, Б-1, В-3
	№ 9	А Г В Е Б Д Ж
	№ 10	Е А Г Д Б В
	Задания открытого типа	
	№ 1	неприятный запах; мясо отделяется от костей; глаза мутные; серые жабры
	№ 2	по степени усвояемости
	№ 3	переходит в клейкое вещество глютин (свертывается).
	№ 4	возбуждению аппетита.
	№ 5	живая рыба
	№ 6	улучшения вкуса, пышности и сочности
	№ 7	щука, навага, линь
	№ 8	чтобы поверхность осталась целой
	№ 9	лососевых
	№ 10	льезоном

ПК 2.7.	Задания закрытого типа	
	№ 1	Б
	№ 2	А
	№ 3	Г
	№ 4	В
	№ 5	В
	№ 6	А
	№ 7	1-В, 2-Б, 3-А
	№ 8	1-Д, 2-В, 3-А, 4-Е, 5-Б, 6-Г
	№ 9	А Д Г Е В Б Ж З И
	№ 10	Г Б А Д Е В Ж
	Задания открытого типа	
	№ 1	в горячую
	№ 2	30 – 40%
	№ 3	язык отварной
	№ 4	жаренье
	№ 5	чтобы масло было застывшим
	№ 6	белки свертываются, переходят в отвар
	№ 7	во фритюре в течение 5...7 мин до золотистой корочки
	№ 8	основным способом с двух сторон с дожариванием в жарочном шкафу
№ 9	жиры и жирные кислоты	
№ 10	в муке	
ПК 2.8.	Задания закрытого типа	
	№ 1	А
	№ 2	В
	№ 3	Б
	№ 4	Г
	№ 5	Г
	№ 6	Б
	№ 7	А-2, Б-1
	№ 8	А-1, Б-3, В-2, Г-4
	№ 9	В Д Е Б А Ж Г Л И
	№ 10	Г В Б А Е Ж И
	Задания открытого типа	
	№ 1	котлеты «по-киевски»
	№ 2	25%
	№ 3	дорада, сибас, черная треска
	№ 4	вес брутто составит 144, 8 г.
	№ 5	в соответствии с технической документацией на каждое кулинарное блюдо
	№ 6	на 100 блюд
	№ 7	кокильницу, порционную сковороду, кокотницу
	№ 8	для сохранения температуры при подаче порционных горячих блюд, закусок
№ 9	техничко-технологическую карту	
№ 10	сочетание продуктов	

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.