

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.06.2024 18:21:46
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки СПО на базе среднего общего образования.

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

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

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

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

г. Махачкала 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств.....	3
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	4
3. Оценка освоения учебной дисциплины	10
3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам).....	10
3.2. Перечень заданий для текущего контроля.....	12
4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций	18
5. Критерии оценки.....	30

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины МДК.02.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. самостоятельной работе студентов), освоивших программу данной дисциплины.

Целью разработки 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 дисциплины «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» предусмотрено формирование следующих компетенций:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Формой аттестации по учебной дисциплине «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» является **экзамен**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
Знать:	
31 виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников,	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 / ПК 2.1
32 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; общие требования к качеству сырья и продуктов; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла	
Уметь:	
У1 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать подготовку рабочих мест, контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	
У2 контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать эффективность использования оборудования; производить санитарную обработку оборудования; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции	
Иметь практический опыт в:	
П1 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.	
Знать:	
33 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; 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; правила культуры обслуживания и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий; ассортимент, требования к качеству	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 / ПК 2.2.

<p>34 условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; прогрессивные способы приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд, требования к качеству, температуре подачи блюд; 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>У4 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых; соблюдать правила сочетаемости, сырья и ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П2 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,</p>	
<p>П3 приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 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>Организация и ведение</p>
<p>35 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p>	<p>процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>Уметь:</p>	<p>сложного ассортимента с учетом</p>
<p>У5 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; требований к безопасности; выполнять подготовку залов и обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / ПК 2.3.</p>
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П4 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями,</p>	
<p>П5 оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции</p>	
<p>Знать:</p>	<p>Организация и ведение</p>
<p>36 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;</p>	<p>процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,</p>

<p>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>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / ПК 2.4.</p>
<p>Уметь: У6 встречать, приветствовать, подавать блюда разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд; заменять использованную посуду и приборы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых</p>	<p>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 / ПК 2.5.</p>
<p>Иметь практический опыт в: П6 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с 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; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции</p>	<p>Знать: 37 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; очередность и технику подачи блюд и напитков 38 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 39 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной продукции; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции</p>
<p>Уметь: У7 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, с учетом нормативов, обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; соблюдать правила ресторанного этикета;</p>	

<p>У8 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; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p>	
<p>У9 подготавливать зал ресторана, бара к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; применять, комбинировать различные способы приготовления, оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, организовывать их упаковку на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену.</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П7 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,</p>	
<p>П8 приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	
<p>П9 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>310 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>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 / ПК 2.6.</p>
<p>311 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>У10 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</p>	
<p>У11 соблюдать правила ресторанного этикета; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; 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>П10 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; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях</p>	
<p>П11 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>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 / ПК 2.7</p>
<p>312 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров, основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; 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>313 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; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У12 встречать, приветствовать, размещать гостей, 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; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; соблюдать правила ресторанного этикета; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, закусок, напитков</p>	
<p>У13 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>П12 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 использовании специальных форм организации питания; соблюдать правила ресторанного этикета; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p>	
<p>П13 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных изделий, закусок, 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</p>	
<p>Знать:</p>	<p>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 / ПК 2.8.</p>
<p>З14 методы 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</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У14 решать прикладные задачи профессиональной деятельности; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; использовать технологии сбора, размещения, хранения, преобразования и передачи данных в информационных программах, способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении кулинарной продукции</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П14 области разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	

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 3

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический опыт	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический опыт
Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Письменная работа Практическая работа № 1 Тестирование Устный опрос Самостоятельная работа	ПК 2.1. 31-32, У1-У2, П1	зачетная работа	ПК 2.1. 31-32, У1-У2, П1
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №2 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.2. 33-34, У3-У4, П2-П3	зачетная работа	ПК 2.2. 33-34, У3-У4, П2-П3
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих соусов сложного ассортимента. Правила непродолжительного хранения и подачи	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 3, 4 Тестирование	ПК 2.3. 35, У5, П4-П5	зачетная работа	ПК 2.3. 35, У5, П4-П5
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; выбор последовательности и поточности технологических операций.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 5, 6 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.4. 36, У6, П6	зачетная работа	ПК 2.4. 36, У6, П6

<p>Тема 1.5. Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Способы термической обработки пищевых продуктов и оборудование, обеспечивающее их применение</p>	<p>Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 7,8 Тестирование Самостоятельная работа</p>	<p>ПК 2.5. 37-39, У7-У9, П7-П9</p>	<p>зачетная работа</p>	<p>ПК 2.5. 37-39, У7-У9, П7-П9</p>
<p>Тема 1.6. Приготовление, творческое оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.</p>	<p>Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 9, 10 Тестирование Самостоятельная работа</p>	<p>ПК 2.6. 310-311, У10-У11, П10-П11</p>	<p>зачетная работа</p>	<p>ПК 2.6. 310-311, У10-У11, П10-П11</p>
<p>Тема 1.7. Приготовление, творческое оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, кролика. Организация хранения готовой кулинарной продукции: условия, температурный режим, сроки хранения, шоковая заморозка. Органолептическая оценка качества готовой кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания</p>	<p>Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 11, 12 Тестирование Самостоятельная работа</p>	<p>ПК 2.7. 312-313, У12-У13, П12-П13</p>	<p>зачетная работа</p>	<p>ПК 2.7. 312-313, У12-У13, П12-П13</p>
<p>Тема 1.8. Технологии приготовления авторских, брендовых и региональных горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Правила сервировки стола для различных видов кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции</p>	<p>Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 13, 14 Самостоятельная работа</p>	<p>ПК 2.8. 314, У14, П14</p>	<p>зачетная работа</p>	<p>ПК 2.8. 314, У14, П14</p>
<p>Тема 1.9. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Правила разработки, оформления документов (актов, технологических карт). Работа с нормативной и технологической документацией. Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности.</p>	<p>Устный опрос Практическая работа № 15 Тестирование Самостоятельная работа</p>	<p>ПК 2.1-ПК 2.8 31-314, У1-У14, П1-П14</p>	<p>зачетная работа</p>	<p>ПК 2.1-ПК 2.8 31-314, У1-У14, П1-П14</p>

3.2. Перечень заданий для текущего контроля

Формируемая компетенция: ПК 2.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Специализированный жарочный аппарат, предназначен для жарки продуктов в большом количестве жира:

- А. пароварочный аппарат
- Б. фритюрница
- В. Сковорода электрическая
- Г. шкаф жарочный

Задание № 2. Какой вид тепловой обработки применяется в пищеварочных котлах:

- А. варка на пару
- Б. запекание
- В. жарка
- Г. варка в жидкости

Задание № 3. Соотнесите понятия:

Способ выполнения операций	Вид машины
А. Загрузка, выгрузка, контроль и вспомогательные технологические операции выполняются поваром	1. Автоматическая машина
Б. Основные технологические операции выполняются машиной	2. Полуавтоматическая машина
В. Все технологические и вспомогательные процессы выполняются машиной	3. Неавтоматическая машина

Задание № 4. Соотнесите виды охлаждения и их характеристику:

Вид охлаждения	Характеристика вида охлаждения
А. Естественное охлаждение	1.Получаются более низкие температуры
Б. Искусственное охлаждение	2. Температура продукта может быть понижена до температуры окружающей среды

Задание № 5. Установите правильную последовательность операций при подготовке картофеля к жарке во фритюрнице:

- А. Нарезка
- Б. Инспекция
- В. Очистка
- Г. Ополаскивание
- Д. Мойка

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Чем определяется перечень устанавливаемого оборудования в ПОП?

Задание № 2. Какой документ заключают на поставку материальных средств?

Задание № 3. От чего, прежде всего, зависит качество продукции общественного питания?

Задание № 4. Дополните предложение. Перед началом работы в соответствии с требованиями техники безопасности необходимо ...

Задание № 5. Дополните предложение. В качестве вспомогательного оборудования в ПОП используют ...

Формируемая компетенция: ПК 2.2

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. От чего зависят способы размещения оборудования в линиях раздачи обедов:

- А. От режима работы предприятия
- Б. От ассортимента реализуемой продукции
- В. От пропускной способности
- Г. От контингента потребителей

Задание № 2. По конструкции холодильное оборудование различают:

- А. Для демонстрации продуктов
- Б. Специализированное
- В. Сборные холодильные камеры
- Г. Низкотемпературное

Задание № 3. Соотнесите понятия:

Вид оборудования	Вид передачи тепла
А. Оборудование с непосредственным обогревом	1. Передача теплоты через разделительную стенку (плита)
Б. Оборудование с косвенным обогревом	2. Передача теплоты через промежуточную среду (пароводяная рубашка)

Задание № 4. Соотнесите понятия:

Группы супов	Вид супа
А. Заправочные супы	1. Окрошки, ботвиньи
Б. Рыбные супы	2. Рассольники, борщи
В. Холодные супы	3. Уха, биски
Г. Прозрачные супы	4. Бульон с профитролями

Задание № 5. Установите правильную последовательность операций при приготовлении биск-супа из креветок:

- А. Добавить специи
 - Б. Процедить бульон
 - В. Очистить креветки
 - Г. Приготовление бульона
 - Д. Обжарить панцири, головы, овощи на сливочном масле
 - Е. Тушить до готовности
 - Ж. Все измельчить в блендере
3. Заправить сливками

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Каков срок хранения горячих супов находящихся на мармите в соответствии с требованиями СанПин?

Задание № 2. К каким производственным помещениям относится экспедиция, моечная кухонной посуды и хлеборезка?

Задание № 3. Какое размещение сети предприятий ПОП способствует наибольшему удобству населения при организации общественного питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха и во время передвижений?

Задание № 4. Дополните предложение. Жидкой основой холодных супов являются ...

Задание № 5. Дополните предложение. Варить уху можно только в специальной неокисляемой посуде ...

Формируемая компетенция: ПК 2.3

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Какой вид тепловой обработки является наиболее щадящим в диетическом питании:

- А. Варка на пару
- Б. Жарка
- В. Запекание
- Г. Варка в жидкости

Задание № 2. Какие вы знаете опасные и вредные факторы на производстве?

- А. Повышенная температура, отсутствие вентиляции, влажные токопроводящие полы
- Б. Задымленность, тепловое излучение, освещенность
- В. Низкая температура, влажность
- Г. Быстрота действия, находчивость

Задание № 3. Соотнесите понятия.

Вид соуса	Назначение соуса
А. Масляные смеси	1. К жареным блюдам
Б. Красные соусы	2. Для оформления холодных блюд
В. Томатно-сметанный соус	3. Для блюд из макаронных изделий, лазаньи
Г. Соус «Бешамель»	4. К блюдам из мясного фарша

Задание № 4. Установите соответствие между консистенцией соусов и их применением:

Консистенция соуса	Применение соуса
А. Жидкие соусы	1. для фарширования кулинарных изделий

Б. Соусы средней густоты	2. для запекания и добавления в овощные блюда
В. Густые соусы	3. для поливки и тушения блюд

Задание № 5. Установите правильную последовательность операций при приготовлении соуса «Голландский»:

- А. Смешать желтки со сливочным маслом
- Б. Сливочное масло растопить
- В. Желтки яиц растереть с лимонным соком
- Г. Смесь растереть до однородной консистенции
- Д. Прогреть желтки на водяной бане до загустения
- Е. Вбиваем постепенно в смесь растопленное сливочное масло

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Для чего предназначено предприятие общественного питания?

Задание № 2. Каков срок хранения соусов и заправок для вторых блюд в соответствии с требованиями СанПин?

Задание № 3. Какой вид инструктажа на рабочем месте должны проходить все вновь поступающие работники или учащиеся, направляемые на предприятия для прохождения производственной практики?

Задание № 4. Дополните предложение. Льдогенератор предназначен ...

Задание № 5. Дополните предложение. Замкнутым пространством между варочным сосудом и наружным котлом служит ...

Формируемая компетенция: ПК 2.4

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Машины для очистки овощей, дающие наименьшее количество отходов:

- А. механические с абразивной поверхностью
- Б. паровые
- В. пневматические
- Г. автоматические

Задание № 2. Как правильно открывать крышку кастрюли или котла с горячей пищей?

- А. От себя
- Б. На себя
- В. Вертикально вверх
- Г. Вниз и в сторону

Задание № 3. Установите соответствие между видом тепловой обработки и названием блюда

вид тепловой обработки	блюдо
А. Тушение	1. Жульен
Б. Варка	2. Рис отварной
В. Жарение	3. Рагу
Г. Запекание	4. Картофель-фри

Задание № 4. Установите соответствие между понятиями:

вид основного ингредиента	блюдо
А. Зеленая стручковая фасоль	1. Аджасандал
Б. Баклажаны	2. Лобио
В. Крупа рисовая	3. Каша «Гурьевская»
Г. Крупа манная	4. Пудинг

Задание № 5. Установите правильную последовательность операций при приготовлении гарнира «Рис отварной»:

- А. Слить воду
- Б. Заправить сливочным маслом
- В. Рис перебрать
- Г. Перемешать
- Д. Промыть
- Е. Промыть горячей кипяченой водой
- Ж. Сварить
- З. Прогреть

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Какое количество углеводов содержится в крупах?

Задание № 2. Для чего предназначена машина МОК-125?

Задание № 3. Каков срок хранения вареных, тушеных, жареных овощей при температуре 4+/-2 в соответствии с требованиями СанПин?

Задание № 4. Дополните предложение. Блюда из грибов усваиваются организмом человека хорошо только в ...

Задание № 5. Дополните предложение. Бобовые культуры перед варкой предварительно ...

Формируемая компетенция: ПК 2.5

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Какой срок хранения творога и творожных изделий при температуре 4+/-2 в соответствии с требованиями СанПин?

А. 48 часов

Б. 2 суток

В. 3 суток

Г. 36 часов

Задание № 2. В течение рабочего времени мытье рук повторяют:

А. Весь рабочий день

Б. После каждой производственной операции и посещения туалета

В. После окончания работы

Г. В начале и в конце рабочего дня

Задание № 3. Установите соответствие типа машины ее буквенному обозначению:

Тип машины	Ее буквенное обозначение
А. Просеивательная машина	1. ТММ-1
Б. Тестомесильная машина	2. МПМ-800
В. Тестораскаточная машина	3. МВ-35М
Г. Взбивальная машина	4. МРТ-60М

Задание № 4. Соотнесите понятия.

Вид тепловой обработки	Блюдо
А. Жарение	1. Пудинг
Б. Варка в жидкости	2. Сырники
В. Запекание	3. Ленивые вареники
Г. Варка на пару	4. Манты

Задание № 5. Установите правильную последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста:

А. Брожение теста

Б. Брожение опары

В. Просеивание муки

Г. Приготовление опары

Д. Замешивание теста

Е. Обминка

Ж. Повторное брожение

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Какой прибор используют для проверки свежести яиц?

Задание № 2. Содержанием какого компонента определяется пищевая ценность творога, яиц, сыра?

Задание № 3. Какие соусы чаще подают к жареным блюдам?

Задание № 4. Дополните предложение. Качество муки оценивается по содержанию в ней ...

Задание № 5. Дополните предложение. Запеканка из гречневой или пшеничной крупы с творогом носит название ...

Формируемая компетенция: ПК 2.6

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Ежедневному включению в рацион рыбных блюд может препятствовать их:

- А. Низкая биологическая ценность
- Б. Высокая энергетическая ценность
- В. Высокая приедаемость
- Г. Низкая перевариваемость

Задание № 2. Повару перед началом работы на производственном обучении следует:

- А. Ознакомиться с правилами трудового распорядка
- Б. Ознакомиться с технологическим оборудованием
- В. Надеть чистую спецодежду
- Г. Ознакомиться с расположением вспомогательных помещений

Задание № 3. Установите соответствие между видом тепловой обработки и характеристикой параметров обработки

Вид тепловой обработки	Характеристика параметров обработки
А. Жарение на открытом огне	1. Продукт погружают полностью в жир, нагретый до 150-180°C, масса жира в 4 раза превосходит массу обжариваемых продуктов.
Б. Жарение во фритюре	2. Происходит в жарочном шкафу при 250-275°C до образования на поверхности продукта румяной корочки и температуры внутри продукта 80°C.
В. Брезирование	3. Над горящими углями происходит за счет тепловой энергии горящих углей при температуре 180-200°C.
Г. Запекание	4. Продукты припускают в жире с бульоном в сотейниках, затем обжаривают в жарочных шкафах.

Задание № 4. Установите соответствие между видом полуфабриката и допустимым сроком его хранения по СанПин

Вид полуфабриката	Допустимый срок хранения по СанПин
А. Изделия из рубленого мяса	1. 16 ч.
Б. Рыбы отварная, жареная	2. 24 ч
В. Салат с мясом, рыбой заправленный	3. 16 ч
Г. Рыба тушеная крупным куском	4. 12 ч.

Задание № 5. Установите правильную последовательность операций при приготовлении рыбных котлет:

- А. Формование котлет
- Б. Добавить лук и специи
- В. Рыбное филе помолоть
- Г. Смешиваем все компоненты
- Д. Замочить хлеб в молоке
- Е. Добавляем специи и пряности
- Ж. Панировка котлет
- З. Обжаривание котлет

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Какой вид рыбы наиболее подходит для фарширования?

Задание № 2. Для чего предназначена линия самообслуживания?

Задание № 3. Какой срок хранения рыбы отварной, жареной, тушеной при температуре 4+/-2 в соответствии с требованиями СанПин?

Задание № 4. Дополните предложение. Блюда из рыбы готовятся быстрее, чем мясные, так как она содержит соединительной ткани всего ...

Задание № 5. Дополните предложение. Рыбий жир содержит в своем составе жирную кислоту ...

Формируемая компетенция: ПК 2.7

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Наиболее важные в санитарном отношении этапы первичной переработки мяса, все кроме:

- А. Предубойного содержания животных
- Б. Обескровливания туши

В. Созревания мяса

Г. Эвентерации

Задание № 2. Чем обусловлена пищевая ценность мяса:

А. Содержанием углеводов

Б. Содержанием витаминов

В. Содержанием пищевых волокон

Г. Содержанием белков

Задание № 3. Установите соответствие между мясными полуфабрикатами и размером их нарезки:

Полуфабрикат	Размеры нарезки
А. Шашлык по-кавказски	1. нарезают из лопаточной и шейной частей свинины кусочки в виде кубиков массой 20–30 г, с содержанием жира не более 20 %.
Б. Рагу	2. нарезают из мякоти корейки и тазобедренной части кусочки в виде кубиков массой 30–40 г и маринуют. Перед жареньем надевают на шпажку по 5–6 кусочков.
В. Гуляш	3. нарезают из лопаточной части порционные куски под углом 45°, толщиной 2–2,5 см.
Г. Баранина духовая	4. нарубают из грудинки баранины или свинины кусочки вместе с косточкой в виде кубиков массой 30–40 г по 3–4 кусочка на порцию

Задание № 4. Установите соответствие между названием блюда и его характеристикой:

Название блюда	Характеристика
А. Фромаж	1. Фаршированная индейка или курица
Б. Шофруа	2. Сыр из птицы
В. Галантин	3. Фаршированное филе дичи

Задание № 5. Установите правильную последовательность операций по подготовке тушек птиц к кулинарной обработке:

А. Опаливание

Б. Удаление головы, шеи, ног

В. Потрошение

Г. Размораживание

Д. Мытье

Е. Заправка и разделка

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. При какой температуре подают вторые мясные блюда?

Задание № 2. Почему мясо необходимо тушить при слабом кипении под закрытой крышкой?

Задание № 3. Каков срок хранения изделий из рубленого мяса при температуре 4+/-2 в соответствии с требованиями СанПин?

Задание № 4. Дополните предложение. Глубокая жарка мясных изделий до темной корочки является гигиенически небезопасной, противоречащей ...

Задание № 5. Дополните предложение. Запекание мясных изделий в жарочном шкафу проводят при температуре ...

Формируемая компетенция: ПК 2.8

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Раздаточная линия блюд на предприятии питания комплектуется оборудованием:

А. Тепловой шкаф

Б. Мармиты

В. Овощерезательная машина

Г. Слайсер

Задание № 2. Какие из перечисленных форм обслуживания являются ускоренными?

А. Экспресс- комплексные обеды, завтрак в зале- экспресс

Б. По меню дневного рациона

В. Банкет-чай

Г. По меню со свободным выбором блюд

Задание № 3. Установите соответствие между видом животного продукта и количеством соединительной ткани в нем:

Вид продукта	Количество соединительной ткани
А. Рыба	1. 8%
Б. Мясо	2. 1-4 %
В. Птица	3. 8-15%

Задание № 4. Установите соответствие между блюдом и страной его происхождения

Страна	Блюдо
А. Греция	1. Дим сам
Б. Грузия	2. Ризотто
В. Россия	3. Мусака
Г. Гонконг	4. Хачапури
Д. Италия	5. Бефстроганов

Задание № 5. Установите правильную последовательность операций при приготовлении фаршированных рулетов из индейки:

- Выкладываем на отбивную с одной стороны измельченные листья шпината
- Сворачиваем отбивную.
- Отбиваем мясо птицы кухонным молотком, солим, перчим
- Филе индейки нарезаем пластинами
- Шпинат промываем, встряхиваем, шинкуем.
- Обжариваем рулет

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Что добавляют в воду при варке форели и лососевых для сохранения их окраски?

Задание № 2. Каким документом можно защитить состав, технологию, дизайн авторского блюда в РФ?

Задание № 3. Каков срок хранения желированных блюд из мяса при температуре 4+/-2 в соответствии с требованиями СанПин?

Задание № 4. Дополните предложение. На авторские блюда должна быть составлена ...

Задание № 5. Дополните предложение. Рабочие места в ПОП могут быть...

4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемая компетенция: ПК 2.1.

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Что такое рабочее место?

А - часть производственной площади, где человек выполняет свои функции с использованием для этого необходимых ему инструментов.

Б - часто повышенная влажность и температура в рабочей зоне

В - полный комплекс технологических, санитарно-технических, организационных мероприятий для приведения микроклимата помещения в норму.

Задание № 2. Что такое нормируемые потери?

А - потери, произошедшие по вине работника (бой, лом, порча продуктов)

Б - потери, возникшие вследствие воровства

В - потери в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив).

Задание № 3. Назовите температуру подачи первых блюд

А - 70...75 °С

Б - 60...65 °С

В - 85...95 °С

Задание № 4. Сколько сменных исполнительных механизмов входит в комплект универсального привода УКМ-01?

А - три

Б - пять

В - два

Задание № 5. Требованиям какого документа должны соответствовать горячие блюда?

А – конспект лекций

Б – сайт интернета

В – технологическая карта

Г – учебник по технологии продукции

Задание № 6. Назовите документ, являющийся производственной программой горячего цеха:

- А – наряд-заказ
- Б – меню
- В – акт на разделку мяса
- Г – план-меню

Задание № 7. Установите соответствие между видом супа и группой супов

А - Супы заправочные	1. суп-пюре из бобовых
Б - Супы прозрачные	2. бульон с яйцом
В - Супы холодные	3. рассольник
Г – Супы-пюре	4. окрошка

Задание № 8. Установите соответствие между видом супа и его характеристикой

А) Суп-пюре	1) в состав приготовления обязательно входит свекла
Б) Щи	2) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья.
В) Рассольник	3) является старинным русским национальным блюдом
Г) Солянка	4) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании.
Д) Борщ	5) главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика.
Е) Прозрачные супы	6) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы.

Задание № 9. В какой последовательности производят приготовление мясо- костного бульона:

- А. Доводят до кипения;
- Б. Мясо с костями заливают холодной водой;
- В. Ополаскивание мяса и костей;
- Г. Варят при слабом кипении при закрытой крышке;
- Д. Снимают пену

Задание № 10. В какой последовательности необходимо собирать мясорубку:

- А. Произвести пробный запуск
- Б. Установить на место рабочую камеру мясорубки
- В. Поместить мясо в трубу мясорубки
- Г. При помощи фиксатора закрепить ее в надежном положении
- Д. Вставить шнек, нож и решетку, закрутите гайку мясорубки

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Что учитывают при организации рабочего места?

Задание № 2. По какому принципу располагаются рабочие места в цехе?

Задание № 3. Какая максимально допустимая температура воздуха в горячем цехе допускается по требованиям научной организации труда?

Задание № 4. Каково назначение горячего цеха?

Задание № 5. Каким оборудованием оснащают рабочее место повара в горячем цехе?

Задание № 6. Что обязательно необходимо выполнить после окончания работы?

Задание № 7. Какими могут быть по оснащению и организации рабочие места?

Задание № 8. Каковы основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции?

Задание № 9. Дополните предложение. Основой красных соусов является...

Задание № 10. Дополните предложение. Бракераж кулинарной продукции на предприятиях общественного питания проводят по показателям...

Формируемая компетенция: ПК 2.2.

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1. Бульон – это:

- А – отвар, полученный при варке овощей, круп;
- Б – отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы;
- В – фруктово-ягодный отвар
- Г – травяной отвар

Задание № 2. На каком этапе при приготовлении бульонов добавляют соль:

- А - вообще не солят;
- Б - в начале варки;

В - в конце варки.

Задание № 3. Температура подачи горячих супов:

А – 50-60°C ;

Б – 60-65°C;

В - не ниже 75°C.

Задание № 4. Мясные продукты кладут в тарелку при отпуске супа:

А - охлажденные;

Б - комнатной температуры;

В - прогретые в подсоленном бульоне.

Задание № 5. При какой температуре отпускают холодные супы?

А - 8...10°C;

Б - 10...14°C;

В - 15...20°C.

Задание № 6. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?

А - протирают;

Б - сильно разваривают;

В - припускают мелко нарезанными.

Задание № 7. Установите соответствие между видом бульона и временем его варки:

Вид бульона	Время варки
А. Овощной бульон	1. 2,0 – 4,0 часа
Б. Рыбный бульон	2. 1,0 – 1,5 часа
В. Бульон из птицы	3. 1,5 – 2,0 часа
Г. Мясной бульон	4. 30 – 40 мин.
Д. Мясо-костный бульон	5. от 4 часов и более
Е. Костный бульон	6. 0,5 – 1,0 часа

Задание № 8. Установите соответствие между видом супа и способом подачи:

Вид супа	Способ подачи
А. «Борщок»	1. Горшочек
Б. Суп-поти	2. Порционная миска
В. Сладкий суп	3. Бульонная чашка
Г. Суп-пюре	4. Глубокая десертная тарелка

Задание № 9. Установите правильную последовательность операций по приготовлению биск-супа из креветок:

А. Добавить специи

Б. Процедить бульон

В. Очистить креветки

Г. Приготовление бульона

Д. Обжарить панцири, головы, овощи на сливочном масле

Е. Тушить до готовности

Ж. Все измельчить в блендере

З. Заправить сливками

Задание № 10. Установите правильную последовательность операций при приготовлении мясо-костного бульона:

А. Снимают пену

Б. Мясо с костями заливают холодной водой

В. Доводят содержимое котла до кипения

Г. Варят при слабом кипении при закрытой крышке

Д. Мясо и кости ополаскивают чистой водой

Е. Вводят коренья, лук, специи

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Что входит в ассортимент горячей кулинарной продукции сложного ассортимента?

Задание № 2. В зависимости от каких факторов устанавливается ассортимент горячей кулинарной продукции в предприятии общественного питания?

Задание № 3. Какие международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции приняты в ресторанном бизнесе?

Задание № 4. Какие способы термической обработки продуктов применяют на предприятиях питания?

Задание № 5. Какие жидкие основы используют для приготовления супов?

Задание № 6. В чем особенность приготовления заправочных супов?

Задание № 7. В чем заключается особенность приготовления супов-пюре?

Задание № 8. Какое оборудование необходимо для организации рабочего места в горячем цехе?

Задание № 9. Дополните предложение. Основными принципами приготовления горячей кулинарной продукции являются ...

Задание № 10. Дополните предложение. Супы классифицируют ...

Формируемая компетенция: ПК 2.3.

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Укажите к какому блюду подают соус «польский»:

- А. к жареной рыбе
- Б. к отварной рыбе
- В. к запеченным овощам;
- Г. тефтелям

Задание № 2. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:

- А) кубиками;
- Б) дольками;
- В) соломкой;
- Г) кружочками.

Задание № 3. К какой группе соусов относится соус майонез?

- А) на сливочном масле;
- Б) на муке;
- В) на уксусе;
- Г) на растительном масле

Задание № 4. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:

- А) 65-70° С;
- Б) 75-80° С;
- В) 80-82° С;
- Г) 40-45°С.

Задание № 5. Производным какого соуса является соус томатный?

- А) белого;
- Б) красного;
- В) молочного;
- Г) лукового.

Задание № 6. Каким бульоном разводят жирную мучную пассеровку?

- А) холодным;
- Б) горячим;
- В) концентрированным

Задание № 7. Соотнесите понятия:

Группы соусов	Назначение соуса
А. Жидкие соусы	1. для заправки овощных блюд, запекания овощей, мяса, рыбы
Б. Соусы средней густоты	2. добавляют в некоторые блюда для связывания и используют для фаршировки котлет из птицы, мяса
В. Густые соусы	3. ими поливают готовые блюда из круп, овощей, в них тушат

Задание № 8. Соотнесите понятия:

Дефекты соусов	Причины возникновения дефектов
А. Запах и вкус подгорелой муки	1. слабый бульон
Б. Водянистый вкус и слабый запах мяса	2. мучную пассировку развели горячим бульоном
В. Запах и вкус сырого томата	3 муку перепассировали
Г. Наличие комков заварившейся муки	4. томат плохо спассировали

Задание № 9. Укажите последовательность приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:

- А) пассированные белые коренья и лук репчатый;
- Б) горячий мясной бульон;
- В) соль, лимонная кислота;
- Г) горячая белая мучная пассировка разведенная бульоном;
- Д) варка 30 минут
- Е) доведение до кипения;

К) заправка сливочным маслом;

Л) процеживание

Задание № 10. Укажите последовательность приготовления соуса «Тартар»:

А) Зелень нужно вымыть, высушить и мелко нарезать. Вместо укропа можно использовать петрушку - вкус от этого будет немного меняться. А можно использовать и оба вида зелени.

Б) Перед употреблением дать настояться несколько минут.

В) Добавить майонез и всё перемешать. Солить не нужно, так как огурчики дают достаточное количество соли.

Г) Огурцы достать из рассола и нарезать мелкими кубиками или можно натереть на крупной терке.

Д) Чеснок очистить и подавить в чесночнице.

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Какие показатели продуктов изменяются при термической обработке?

Задание № 2. Назовите способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции

Задание № 3. На основе каких принципов осуществляется выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции?

Задание № 4. С помощью чего производится органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции?

Задание № 5. На какие группы делятся горячие соусы сложного приготовления?

Задание № 6. Как классифицируются соусы по консистенции?

Задание № 7. Какова температура подачи горячих соусов?

Задание № 8. На какой основе готовят преимущественно азиатские соусы?

Задание № 9. Дополните предложение: в состав соусов «Цезарь», «Тартар», «Blue cheese» входит ...

Задание № 10. Дополните предложение: При приготовлении красного и коричневого соусов...

Формируемая компетенция: ПК 2.4.

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. К сложным формам нарезки относятся

А) соломка, брусочки

Б) бочонки, чесночки, спирали

В) орешки, кубики, шарики, дольки

Задание № 2. Для фарширования используют

А) кабачки, перец, баклажаны, помидоры

Б) капусту, морковь, баклажаны, картофель

В) кабачки, капуста, свекла, помидоры

Задание № 3. Жаренье во фритюре - это

А) жаренье продукта с небольшим количеством жидкости в жарочном шкафу при $t=150-270^{\circ}\text{C}$

Б) жаренье в большом количестве жира при $t=160-180^{\circ}\text{C}$

В) жаренье без жира

Задание № 4. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?

А) картофельная масса слишком влажная;

Б) картофельная масса плотная;

В) не сделали проколы

Задание № 5. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

А) картофель, помидоры, огурцы.

Б) перец, кабачки, огурцы;

В) перец, кабачки, капуста для голубцов

Задание № 6. При варке бобовые увеличиваются в массе:

А) более чем в 2 раза

Б) в 5 раз

В) не увеличиваются

Задание № 7. Установите соответствие:

Блюдо	Требования к качеству
А. Морковь, припущенная в молочном соусе	1) Клубни однородные по величине; целые, хорошо очищены; не допускается потемнений; без глазков; в меру посоленные. 2) Кубики правильной формы и одинакового размера. Не допускается запаха подгорелого молока, консистенция мягкая. 3) Овощи, нарезанные одинаковой формы; консистенция мягкая, сочная. Не допускается запах пригорелых и пареных овощей. 4) Поверхность ровная, без трещин; консистенция нежная, не тягучая; без подгорелых мест. 5) Однородная румяная корочка; консистенция нежная, без кусочков овощей. Легкие вкрапления творога
Б. Рагу овощное	
В. Картофель отварной	
Г. Запеканка картофельная	
Д. Котлеты морковные	

Задание № 8. Соотнесите понятия:

А) калибровка поверхности	1. Нанесение продольных насечек на поверхности
Б) сортировка	3. разделение сырья по качеству
В) карбование	2. разделение сырья по размерам

Задание № 9. Установите последовательность операций при приготовлении вареников с творогом:

- 1) формовка вареников;
- 2) приготовление теста;
- 3) варка;
- 4) подготовка фарша.

Задание № 10. Установите последовательность операций по подготовке белокочанной капусты для фарширования:

1. Охлаждение
2. Удаление кочерыжки
3. Очистка от верхних листьев
4. Мытье
5. Подсоленная вода 15-20 минут
6. Варка до полуготовности
7. Разделка на листья
8. Формование голубцов

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Какие виды горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий вы можете назвать?

Задание № 2. В чем особенность способа подачи пищи по типу «шведский стол»?

Задание № 3. В чем состоит пищевая ценность и калорийность овощей?

Задание № 4. Какие операции входят в подготовку грибов?

Задание № 5. В чем заключается пищевая ценность кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий?

Задание № 6. Как подготавливают бобовые перед приготовлением блюд?

Задание № 7. Что представляет собой паста фетучини?

Задание № 8. Какой стиль обслуживания посетителей ресторанов наиболее распространен в настоящее время?

Задание № 9. Дополните ответ: виды и формы обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания...

Задание № 10. Дополните ответ. В горячем цехе используется оборудование...

Формируемая компетенция: ПК 2.5.**Перечень заданий закрытого типа**

Задание № 1. Горячие цехи 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;
- В) 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 из творога?

Задание № 8. Какой 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 приёма тепловой обработки рыбы 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. При наличии каких признаков рыбу нельзя употреблять в пищу?

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) картофель отварной, картофель жареный, картофель фри;
- В) капуста тушеная

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 лезоне 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°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. Составляют на предприятии на блюдо, если рецепт уникальный и в справочниках его нет, утверждает руководитель предприятия
Б. Техно-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. Жировка
- 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 соответствие 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 (из грибов, крабов, птицы, овощей)?

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 ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ	
ПК 2.1	Задания закрытого типа		
	№ 1	Б	
	№ 2	Г	
	№ 3	А-3, Б-2, В-1	
	№ 4	А-2, Б-1	
	№ 5	БДВГА	
	Задания открытого типа		
	№ 1	от формата и класса заведения	
	№ 2	договор	
	№ 3	от квалификации сотрудников предприятия	
	№ 4	убедиться в надежном заземлении корпуса	
	№ 5	стеллажи, шкафы, тележки	
	ПК 2.2	Задания закрытого типа	
		№ 1	Б
№ 2		В	
№ 3		А-1, Б-2	
№ 4		А-2, Б-3, В-1, Г-4	
№ 5		ГБВДАЕЖЗ	
Задания открытого типа			
№ 1		не более 3 часов	
№ 2		вспомогательным	
№ 3		рациональное размещение сети ПОП	
№ 4		квас, кефир, овощные отвары	
№ 5		эмалированная или глиняная	
ПК 2.3		Задания закрытого типа	
		№ 1	А
	№ 2	А	
	№ 3	А-2, Б-1, В-4, Г-3	
	№ 4	А-3, Б-2, В-1	
	№ 5	БВАГДЕ	
	Задания открытого типа		
	№ 1	для производства, реализации, организации потребления блюд	
	№ 2	48 часов	
	№ 3	первичный	
	№ 4	пищевого льда	
	№ 5	пароводяная рубашка	
	ПК 2.4	Задания закрытого типа	
		№ 1	Б
№ 2		В	
№ 3		А-3, Б-2, В-4, Г-1	
№ 4		А-2, Б-1, В-4, Г-3	
№ 5		ВДЖАЕБГЗ	

		Задания открытого типа
	№ 1	до 70%
	№ 2	для очистки картофеля
	№ 3	24 ч
	№ 4	в измельченном виде
	№ 5	замачивают
		Задания закрытого типа
	№ 1	В
	№ 2	Б
	№ 3	А-2, Б-1, В-4, Г-3
	№ 4	А-2, Б-3, В-1, Г-4
	№ 5	ВГБДАЕЖ
ПК 2.5		Задания открытого типа
	№ 1	овоскоп
	№ 2	содержанием белка
	№ 3	красные
	№ 4	клейковины
	№ 5	крупеник
		Задания закрытого типа
	№ 1	В
	№ 2	В
	№ 3	А-3, Б-1, В-4, Г-2
	№ 4	А-2, Б-1, В-4, Г-3
	№ 5	ВДБЕГАЖЗ
ПК 2.6		Задания открытого типа
	№ 1	щука
	№ 2	для раздачи 1 и 2 блюд
	№ 3	16 ч
	№ 4	2-3%
	№ 5	Омега-3
		Задания закрытого типа
	№ 1	Г
	№ 2	Г
	№ 3	А-2, Б-4, В-1, Г-3
	№ 4	А-2, Б-3, В-1
	№ 5	ГАБВДЕ
ПК 2.7		Задания открытого типа
	№ 1	60-65°C
	№ 2	бурное кипение вызывает потерю аромата и сильное выкипание
	№ 3	24 ч.
	№ 4	принципам здорового питания
	№ 5	250-280°C
		Задания закрытого типа
	№ 1	Б
	№ 2	А
	№ 3	А-2, Б-3, В-1
	№ 4	А-3, Б-4, В-5, Г-1, Д-2
	№ 5	ГАБВДЕ
ПК 2.8		Задания открытого типа
	№ 1	столовый уксус
	№ 2	патентом
	№ 3	12 ч.
	№ 4	технико-технологическую карту
	№ 5	специализированные и универсальные

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 6

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 2.1	Задания закрытого типа	
	№ 1	А
	№ 2	В
	№ 3	А
	№ 4	Б
	№ 5	В
	№ 6	Г
	№ 7	А-3, Б-2, В-4, Г-1
	№ 8	А-4, Б-6, В-2, Г-3, Д-1, Е-5
	№ 9	ВБАДГ
	№ 10	БГДАВ
	Задания открытого типа	
	№ 1	достаточная площадь в зоне рабочего места
	№ 2	по ходу технологического процесса
	№ 3	32°С
	№ 4	тепловая обработка продуктов, приготовление горячих блюд
	№ 5	тепловым, холодильным и механическим
	№ 6	тщательно промывать и протирать все машины
	№ 7	специализированными и универсальными
	№ 8	безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность
№ 9	коричневый бульон и красная пассировка	
№ 10	по органолептическим показателям	
ПК 2.2	Задания закрытого типа	
	№ 1	Б
	№ 2	А
	№ 3	В
	№ 4	В
	№ 5	Б
	№ 6	А
	№ 7	А-6, Б-4, В-2, Г-3, Д-1, Е-5
	№ 8	А-2, Б-1, В-4, Г-3
	№ 9	ГБВДЖАЕЗ
	№ 10	ДБВГАЕ
	Задания открытого типа	
	№ 1	супы, соусы, блюда и гарниры
	№ 2	тип предприятия определяет его ассортимент
	№ 3	сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие
	№ 4	в жидкости, паровоздушной смеси, в поле токов СВЧ, ИК облучением
	№ 5	бульоны, отвары, молоко, квас, соки
	№ 6	они содержат пассированные лук, коренья
	№ 7	их протирают, заправляют шлемом
	№ 8	электромеханическое, тепловое, холодильное
№ 9	безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость	
№ 10	заправочные, прозрачные, супы-пюре, холодные	
ПК 2.3.	Задания закрытого типа	
	№ 1	Б
	№ 2	В
	№ 3	Г
	№ 4	В
	№ 5	А
	№ 6	Б
	№ 7	А-3, Б-1, В-2
	№ 8	А-3, Б-1, В-4, Г-2
	№ 9	БАЕГДВЛК
№ 10	АГДВБ	

	Задания открытого типа	
	№ 1	масса, объем, консистенция, цвет, вкус и аромат
	№ 2	применение современного оборудования и технологий
	№ 3	на основе принципов ХАССП и требований СанПин
	№ 4	с помощью органов чувств человека
	№ 5	красные, белые и их производные
	№ 6	жидкие, средней густоты и густые
	№ 7	75-80° С
	№ 8	на соевом соусе
	№ 9	майонез
	№ 10	кости обжаривают в жарочных шкафах и на них варят бульон
	Задания закрытого типа	
	№ 1	Б
	№ 2	А
	№ 3	Б
	№ 4	В
	№ 5	В
	№ 6	А
	№ 7	А-2, Б-3, В-1, Г-4, Д-5
	№ 8	А-2, Б-3, В-1
	№ 9	БГАВ
	№ 10	43275618
ПК 2.4.	Задания открытого типа	
	№ 1	отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные
	№ 2	еда разбирается по тарелкам самими гостями
	№ 3	богаты углеводами, витаминами, минеральными элементами
	№ 4	сортировка, очистка, промывание и нарезка
	№ 5	в содержании углеводов, белков, витаминов группы В
	№ 6	подвергают переборке, промыванию, замачиванию
	№ 7	яичная лентообразная паста
	№ 8	американский
	№ 9	официантом, барменом, буфетчиком и самообслуживание
	№ 10	тепловое секционное
	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	ГБВА
	№ 10	БГВА
ПК 2.5.	Задания открытого типа	
	№ 1	яичный порошок и меланж
	№ 2	СО ₂
	№ 3	меланж
	№ 4	с молочным сладким соусом или сметаной
	№ 5	противень смазывают 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	
ПК 2.6.	№ 1	Г
	№ 2	Б
	№ 3	В

	№ 4	А
	№ 5	Г
	№ 6	Г
	№ 7	А-2, Б-1, В-3
	№ 8	А-2, Б-1, В-3
	№ 9	АГВЕБДЖ
	№ 10	ЕАГДБВ
		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
		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	АДГЕВБЖЗИ
	№ 10	ГБАДЕВЖ
		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
		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	ВДЕБАЖГЛИ
	№ 10	ГВБАЕЖИ
		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
ПК 2.7.		
ПК 2.8.		

	№ 7	кокильницу, порционную сковороду, кокотницу
	№ 8	для сохранения температуры при подаче порционных горячих блюд, закусок
	№ 9	технико-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.