**Правительство Ленинградской области**

**Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области**

**Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области**

**«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ, ФИНАНСОВ, ПРАВА И ТЕХНОЛОГИЙ»**

**(АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ»)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

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

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Гатчина

2024

Фонд оценочных средствдля проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности по дисциплине

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления,оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияразработан на основе Федерального государственного образовательного стандартапо направлению подготовки 43.02.15Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик(и): мастер производственного обучения, Т.А. Сюгияйнен

**1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шкала оцени­вания** | **Планируемые результаты обучения** | | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | | | | |
| **Оценка «неудовлетво­рительно» / «незачет»** | | **Оценка «удовлетвори­тельно» / «зачтено»** | | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | | **Оценка «отлично» / «зачтено»** |
| **ПК 2.1Организовывать подготовкурабочихмест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствиисинструкциямиирегламентами** | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенцийПК 2.1** | Знает  процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и  безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение. | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | Знает достаточно в базовом объеме | | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;  распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;  требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, не использованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП),сроков хранения. | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет  выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Владеет базовыми приемами | | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев**  **оценивания компетенций 2.2** | Знает  процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, бредовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;  правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;  правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, способы выявления и исправления дефектов. | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | Знает достаточно в базовом объеме | | Демонстрирует высокий уровень знаний | |
| Умеет  выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до  вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукции;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов;  сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с  учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;  вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | Демонстрирует высокий уровень умений | |
| Владеет  выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Владеет базовыми приемами | | Демонстрирует владения на высоком уровне | |
| **ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.** | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев**  **Оценивая компетенций 2.3** | Знает  процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  **а**ссортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования  высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;  температура подачи соусов сложного ассортимента; правил разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Демонстрирует владения на высоком уровне | |
|  | Умеет  выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до  вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Демонстрирует владения на высоком уровне | |
|  | Владеет  приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента. | Не владеет.  Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Демонстрирует владения на высоком уровне | |
| **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** | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев**  **Оценивания компетенций 2.4** | Знает  процессы приготовления, творческого оформления 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;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из правила и техники общения ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, вт.ч. на иностранном зыке. | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | Знает достаточно в базовом объеме | | Демонстрирует высокий уровень знаний | |
| Умеет  выполнять 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;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей,  круп, бобовых, макаронных изделий;  вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | Демонстрирует высокий уровень умений | |
| Владеет  выполнять 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 | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Владеет базовыми приемами | | Демонстрирует владения на высоком уровне | |
| **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** | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев Оценивания компетенций 2.5** | Знает  процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований  к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  правила и техники общения, ориентированные на потребителя;  базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Демонстрирует владения на высоком уровне | |
| Умеет  выполнять 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;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из  овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Демонстрирует владения на высоком уровне | |
| Владеет  умением выполнять 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 | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Демонстрирует владения на высоком уровне | |
| **ПК 2.6Осуществлять 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.** | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев**  **Оценивания компетенций 2.6** | Знает  процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  правила и техники общения, ориентированные на потребителя;  базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Демонстрирует владения на высоком уровне | |
| Умеет  выполнять и контролировать 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;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими  требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом  потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Демонстрирует владения на высоком уровне | |
| Владеет  умением выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Демонстрирует владения на высоком уровне | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПК 2.7Осуществлять 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.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев**  **Оценивания компетенций 2.7** | Знает  процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика **с** учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика**,** варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих блюд мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  правила и техники общения, ориентированные на потребителя;  базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| Умеет  Выполнять и контролировать 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;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных  горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| Владеет  выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **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.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев**  **Оценивания компетенций 2.8** | Знает  процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья  и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| Умеет  выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  подбирать типии количество продуктов,  вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;  проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| Владеет  выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведения расчетов с потребителем. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Демонстрирует владения на высоком уровне |

**2. Оценочные средства для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности**

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**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.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания состоит из стадий:**  1) трех  2) двух  3) одного | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины**:  1) для большей загрузки в рабочую камеру;  2) для равномерной очистки;  3) для быстрой загрузки. | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Прием сырья на предприятиях общественного питания осуществляется по признакам**  1**)** по количеству и качеству  2) по усвояемости  3) по целостности упаковки | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Оптимальная температура в горячем цеху должна быть в пределах:**  1) 25 гр. С  2) 16 гр. С  3) 19 гр. С | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе:**  1) холодном  2) овощном  3) горячем | 3 |
| 6 | **Установите соответствие для каждого предложения подберите соответствующую концовку и запишите ее номер после многоточия.**   |  |  | | --- | --- | | **6.1. У вареной птицы…** | a) замачивают  б) отделяют мякоть от костей  в) пленку | | **6.2. Бобовые перед варкой….** | | **6.3. У печени снимают….** | | 6.1. б  6.2. a  6.3. в |
| 7 | **Установите соответствие приемы механической кулинарной обработки овощей:**   |  |  | | --- | --- | | **7.1 Распределение по качеству** | a) сортировка  б) бланширование  в) мойка | | **7.2. Удаление с поверхности загрязнений** | | **7.3. Кратковременное воздействие на продукты кипящей воды или пара** | | 7.1. a  7.2. в  7.3.б |
| 8 | **Установите соответствие формы нарезки репчатого лука согласно использованию**   |  |  | | --- | --- | | **8.1. кольца** | a) для фаршей, крупяных супов;  б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты  в) для шашлыка; | | **8.2. полукольца;** | | **8.3. крошка** | |  |  | | 8.1. в  8.2. б  8.3. а |
| 9 | **Установите соответствие между видом оборудования и оборудованием**   |  |  | | --- | --- | | **9.1. передвижная тележка** | a) тепловое  б) немеханическое  в) транспортирующее | | **9.2. жарочный шкаф** | | **9.3. стол для посуды** | | 9.1. в  9.2.а  9.3.б |
| 10 | **Установите соответствие между формой нарезки моркови и кулинарного использования**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. Соломка (жульен), 3…4х0,3** | a) супы с макаронными изделиями, бульон с овощами  б) морковь в молочном соусе  в) супы с бобовыми | | **10.2 Кубик крупный, 1х1** | | **10.3. Кубик средний 0,67х0,7** | | 10.1. а  10.2. б  10.3. в |
| 11 | **Продолжите предложение:**  **В процессе тепловой обработки кулинарная продукция:**   1. обеззараживается и повышается её усвояемость 2. улучшаются вкусовые качества 3. увеличивается объем и калорийность | 1 |
| 12 | **Способы хранения и укладки сырья и продуктов.**  1) Стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной  2) | 1 |
| 13 | **Для чего предназначено суповое отделение?** | Для приготовления первых блюд |
| 14 | **Сколько рабочих мест организуется в суповом отделении** | Три |
| 15 | **Согласны ли вы со следующим утверждением: горячий цех является основным и размещается рядом с залом, примыкает к цеху холодному, моечной кухонной посуды и заготовочному:**  а) да,  б) нет | а) да |
| 16 | **Продолжите предложение:**  **При работе в горячем цеху во избежание производственных травм и несчастных случаев необходимо соблюдать…** | Технику безопасности |
| 17 | **Продолжите предложение:**  К видам холодильного оборудования относят:  1) Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, столы холодильные, холодильные камеры, льдогенераторы;  2) Портативный холодильник, лед, ледяная горка, морозильная сумка. | 1 |
| 18 | **На какие отделения подразделяется горячий цех?**   1. суповое и соусное 2. суповое и мясное 3. суповое и кофейное | 1 |
| 19 | **Найти третий лишний**  Органолептические показатели включают в себя:  а) Масса брутто, масса нетто  б) цена  в) вкус, внешний вид, цвет, консистенция. | б |
| 20 | **Для чего предназначены электрические мармиты?**   1. Для подогрева или транспортировки горячих блюд 2. Для поддержания температуры в готовом первом блюде 3. Для поддержания температуры в готовых вторых блюдах | 1 |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Горячие супы приготавливают в отделении горячего цеха**  1) холодном  2) суповом  3) соусном | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **С какой целью овощи для супов пассеруют**  1) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий  2) сокращения продолжительности варки  3) изменения консистенции | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают**  1) соломкой  2) шашками  3) дольками | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают**  1) соломкой  2) брусочками  3) кубиками | 2 |
|  | **Выберете из предложенного списка суп, который не относятся к заправочным?**  1) щи зеленые  2) бульон с гренками  3) борщ флотский | 2 |
|  | **Установите соответствие между бульоном и сырьем**   |  |  | | --- | --- | | **6.1.рыбный бульон** | a) трубчатые, тазовые, грудные говяжьи кости  б) кости и мясо (говяжья грудинка, лопатка)  в) рыба и рыбные отходы (голова, плавники, кожа, кости) | | **6.2. костный бульон** | | **6.3. мясо-костный бульон** | | 6.1. в  6.2. а  6.3. б |
|  | **Установите соответствие между бульоном прозрачным и гарниром**   |  |  | | --- | --- | | **7.1. мясной** | a) пирожки из дрожжевого и слоеного теста, лапша домашняя; вермишель; рис; яйцо «в мешочек», омлет, пельмени, отварные овощи  б) кулебяка, кусок птицы, клецки из кнельной массы, клецки из манной или пшеничной крупы, лапша, вермишель, рис Омлет  в) острые гренки | | **7.2. борщок** | | **7.3. из кур, индеек, дичи** | | 7.1. а  7.2. в  7.3. б |
|  | **Установите соответствие между названием борща и подачей**   |  |  | | --- | --- | | **8.1. борщ зеленый** | a) набор мясных продуктов, горячие ватрушки  б) яйцо, зелень и сметана  в) пампушки с чесночным соусом, сметана, нашинкованная зелень | | **8.2. борщ московский** | | **8.3. борщ украинский** | | 8.1. б  8.2. а  8.3. в |
|  | **Установите соответствие между страной и национальным блюдом**   |  |  | | --- | --- | | **9.1. Россия** | a) Щи  б) Харчо  в) Борщ | | **9.2. Украина** | | **9.3. Грузия** | |  | |  | | 9.1. а  9.2. в  9.3. б |
|  | **Установите соответствие между названием супа и составом продуктов**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. Суп-пюре** | a) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании.  б) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья  в) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы. | | **10.2. Щи** | | **10.3. Рассольник** | |  | |  | | 10.1. а  10.2. в  10.3. б |
|  | **Из каких двух частей состоят супы?** | Жидкой (основы) и плотной (гарнира). |
|  | **Продолжите предложение.**  **В качестве жидкой основы супов используют: ….. , ….. , ….. , ….. , ….. и т.д**. | бульон, молоко, отвары из круп, овощей, фруктов, квас и т.д. |
|  | **Большая продолжительность варки а) на пару; б) в воде** | а |
|  | **Какие листовые овощи, содержат ароматические вещества и эфирные масла** | петрушка, сельдерей |
|  | **Почему молочные супы варят небольшими порциями?** | Потому что продолжительное хранение ухудшает цвет, запах, консистенцию и вкус супа… |
|  | **Что придают бульону экстрактивные вещества?** | Вкус, аромат, цвет |
|  | **Чем отличаются супы-пюре от остальных супов по технологии приготовления?** | Их протирают. |
|  | **Какой срок хранения супов?** | 2 часа |
|  | **Найти третий лишний.**  **В качестве гарнира сладких супов используют: отварной рис, макаронные изделия, картофель** | картофель |
|  | **Расположите в правильном порядке алгоритм технологических операций приготовления холодных зеленых щей:**  **Добавляют холодную прокипяченную воду, щавель и шпинат припускают и протирают, картофель, нарезанный кубиками, остальные овощи, яйца, сметану укроп** | щавель и шпинат припускают и протирают, добавляют холодную прокипяченную воду, картофель , нарезанный кубиками, остальные овощи, яйца, сметану, укроп |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Какая температура и срок хранения соусов сметанных**  1) 10-15°С 1-2 суток  2) 65°С не более 36 часов  3) 75°С не более 2 часов | | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливают:**  1) электрическую плиту  2) пароварочный шкаф  3) пищеварочный котел | | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Для приготовления 1л. густого молочного соуса добавляют пшеничной муки:  1) 130 г.  2) 100 г.  3) 75 г. | | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Кости для приготовления коричневого бульона обжаривают при температуре  1) 240-250 градусов  2) 120-130 градусов  3) 160-170 градусов | | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Соусы средней густоты принято добавлять  1) в блюда из овощей  2) для фарширования  3) для заправки салатов | | 1 |
|  | **Установите соответствие между соусом и подбора блюда** | |  |
| 6.1. Соус луковый с горчицей | a) пудинг | 6.1. в  6.2. б  6.3. а |
| 6.2. Соус красный кисло-сладкий | б) тушеное мясо |
| 6.3. Соус молочный сладкий | в) сардельки |
|  |  |
|  |  |
|  | **Соотнесите группу соуса и вид соуса**   |  |  | | --- | --- | | **7.1. Яично-масляные соусы** | a) соус майонез (провансаль)  б) польский  в) маринад овощной с томатом | | **7.2. Соусы на растительном масле** | | **7.3. Соусы на уксусе** | |  | |  | | | 7.1. б  7.2. а  7.3. в |
|  | **Установите соответствие между соусом и его характеристики**   |  |  | | --- | --- | | **8.1. Мадера** | a) в готовый основной красный соус добавляют подготовленное вино (мадера, мускат, портвейн)  б) мелко нарезанный лук пассеруют на масле, добавляют перец горошком, лавровый лист, заливают уксусом  в) в соус луковый добавляют мелко нарезанные корнишоны, соус «Южный», доводят до кипения и заправляют маслом | | **8.2. Миротон** | | **8.3. Пикантный** | |  | |  | | | 8.1. а  8.2. б  8.3. в |
|  | **Установите соответствие между термином и определением**   |  |  | | --- | --- | | **9.1. Белая пассировка** | a) муку пассеруют при 130-150 гр. С до светло-коричневого цвета при периодическом помешивании и применяют для приготовления красных соусов, иногда грибных  б) муку пассеруют при 120 гр. С до светло кремового оттенка и используют для приготовления белых мясных соусов, соусов на рыбном, грибном бульонах, на молоке, сметане  в) варочная среда, полученная при варке в воде костей, мяса, птицы, рыбы | | **9.2. Бульон** | | **9.3. Красная пассеровка** | |  | |  | | | 9.1. б  9.2. в  9.3. а |
|  | **Установите соответствие между дефектами соусов и причины**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. Запах сырой муки и клейкость** | a) муку перепассировали  б) слабый бульон  в) муку не пассировали | | **10.2. Запах и вкус подгорелой муки** | | **10.3. Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы** | |  | |  | | | 6.1. в  6.2. а  6.3. б |
|  | **Какие бывают соусы по температуре подачи?** | | Горячие и холодные. |
|  | **Вставьте пропущенные слова:**  **Соусы классифицируют:**  **а) по температуре подачи: на … и … .**  **б) по цвету: на ... и … .**  **в) в зависимости от жидкой основы: соусы на …… , на ….. , на ….. , ….. , …… , …… , ….. .**  **г) по консистенции: ……, ….. , ….. .**  **д) по технологии приготовления: … и … .** | | а) горячие и холодные  б) красные и белые  в) на бульонах, на отварах, на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусе.  г) жидкие, средней густоты и густые  д) основные и производственные |
|  | **Какое сырье используют для основного красного соуса?** | | Муку, кости, корнеплоды, репчатый лук, томатное пюре, сливочное масло, специи. |
|  | **Какой продукт является основной составной частью для яично -маслянных соусов?** | | Сливочное масло |
|  | **Где используют соусы на уксусе?** | | Приготовления холодных закусок. |
|  | **С чего начинается работа поваров соусного отделения** | | с ознакомлением производственной программы и подборки технологических карт |
|  | **Для какого блюда используют маринад овощной с томатом?** | | «Рыба под маринадом». |
|  | **В чем основное отличие белых соусов от красных соусов?** | | Белые соусы менее острые и более нежного вкуса |
|  | **В состав какого красного соуса входит изюм, орехи, чернослив, красное сухое вино или уксус?** | | Соус кисло-сдадкий |
|  | **Куда наливают соус если его подают отдельно от блюда?** | | Соусник |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**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.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Данную крупу перед употреблением не промывают:  1) манную  2) овсяную  3) рисовую | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Продолжительность замачивания бобовых составляет  1) 1-2 ч.  2) 7-8 ч.  3) 3-4 ч. | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Срок хранения блюд из макаронных изделий**   1. 4 часа 2. 2 часа 3. 12 часов | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы**  1) свекла, морковь  2) чеснок, лук  3) картофель огурец | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Корнеплод, содержащий  каротин**  1) свекла  2) сельдерей  3) морковь | 3 |
|  | **Соотнесите приемы механической кулинарной обработки овощей**   |  |  | | --- | --- | | **6.1. Распределение по качеству** | a) очистка  б) сортировка  в) мойка | | **6.2. Удаление с поверхности загрязнений** | | **6.3. Удаление частей с низкой пищевой ценностью** | |  | |  | | 6.1. б  6.2. в  6.3. а |
|  | **Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию**   |  |  | | --- | --- | | **7.1. Кольца** | a) для крупяных супов, фаршей  б) для щей из свежей капусты,  тушеных блюд  в) для шашлыка | | **7.2 Крошка** | | **7.3. Дольки** | | 7.1. в  7.2. а  7.3. б |
|  | **Установите соответствие блюда подаче**   |  |  | | --- | --- | | **8.1. Спаржа отварная** | a) При отпуске кладут на порционное блюдо по 2 штуки на порцию, поливаю соусом, в котором запекали.  б) При отпуске нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают сливочным маслом или подливают соусы томатный, сметанный или грибной  в) При отпуске укладывают на специальную решетку с салфеткой, украшают веточками зелени петрушки, отдельно подают соус сухарный. | | * 1. **Голубцы овощные** | | **8.3 Картофельная запеканка** | | 8.1. в  8.2. а  8.3. б |
|  | **Соотнесите макаронные изделия и время их варки**.   |  |  | | --- | --- | | **6.1. Макароны** | a) 10-12 мин.  б) 20-30 мин.  в) 20-25 мин. | | **6.2. Лапша** | | **6.3. Вермишель** | |  | |  | | 6.1. б  6.2. в  6.3. а  . |
|  | **Установите соответствие термической обработке определению**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. Жарка** | a) способ, основанный на применении объёмного нагрева в СВЧ-аппаратах  б) это способ нагревания продуктов паром атмосферного или повышенного давления  в) тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки. | | * 1. **Припускание в СВЧ - аппаратах** | | **10.3. Варка паром** | | 10.1. с  10.2. а  10.3. b |
|  | **Назовите одно из популярных тушеных блюд?** | Рагу |
|  | **Продолжите предложение**  **Каши классифицируют по густоте: на ….. , ….. и …..** | рассыпчатые (крутые), вязкие (размазни) и жидкие (кашицы). |
|  | **Какие способы варки макаронных изделий вы знаете? а); б)** | а) сливной б) не сливной |
|  | **Значение овощных блюд в питании?** | Содержат витамины, углеводы, минеральные вещества, органические кислоты. Они благоприятно влияют на процесс пищеварения |
|  | **Определите правильную последовательность варки перловой каши: ошпаривают, подсушивают, закладывают в кипящую воду, доводят до готовности в жарочном шкаф, варят до загустения** | 1**.** подсушивают  2. ошпаривают,  3. закладывают в кипящую воду,  4. варят до загустения,  5. доводят до готовности в жарочном шкафу |
|  | **Выберите из продуктов те, которые необходимы для приготовления рассыпчатой гречневой каши.**  **А) гречневая крупа**  **Б) сахар**  **В) соль**  **Г) жир**  **Д) лавровый лист** | А), В), Г) |
|  | **Чем отличаются пудинги от запеканок?** | Пудинги готовят в формах , в их состав входят взбитые белки яиц. |
|  | **Как правильно припустить шампиньоны ?** | В посуду кладут шампиньоны слоем не более 20 см, наливают немного воды, добавляют лимонную кислоту или уксус, чтобы грибы не потемнели, закрывают крышкой и припускают при сильном нагреве 8-10 минут, затем охлаждают и хранят в этом отваре. |
|  | **Требования к качеству картофеля отварного?**  **а) Внешний вид**  **б) Консистенция**  **в) Цвет**  **г) Вкус**  **д) Запах** | а) должен сохранить форму  б) плотная  в) от белого до желтоватого  г) в меру соленый  д) свойственный отварному картофелю |
|  | **Подумайте и запишите, приготовление какого блюда описано ниже?**  **Отварные бобовые, вареный картофель и пассерованный лук в горячем виде смешивают и протирают. Массу заправляют солью, добавляют сырые яйца, выкладывают на подготовленный противень, поверхность смазывают сметаной, посыпают панировочными сухарями и запекают 10 мин. При отпуске поливают красным соусом или сметаной.** | Запеканка из бобовых и картофеля |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Яичная каша называется**  1) брюи  2) лефор  3) пашот | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Сырые полуфабрикаты из творога и яиц хранят при температуре**  1)1-0 гр.  2) 0-6 гр.  3)7-9 гр. | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Расчетная масса одного сырого яйца составляет**  1)30гр.  2)46 гр.  3)50 гр. | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Яйца всмятку варят**  1) 3-3,5 мин.  2) 4-4,5 мин.  3) 8-10 мин. | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Пудинги готовят из ванильных сухарей или**  1) макаронных изделий  2) жидких каш  3) вязких каш | 3 |
| 6. | **Соотнесите данные времени варки блюд из яиц**   |  |  | | --- | --- | | **6.1. Яйцо всмятку** | a) 4,5—5,5 мин.  б) 3,5 мин.  в) 8-10 мин. | | **6.2. Яйцо «в мешочек»** | | **6.3. Яйцо вкрутую** | |  | |  |   **Соотнесите данные ассортимента блюд из творога.** | 6.1. б  6.2. a  6.3. в |
| 7. | |  |  | | --- | --- | | **7.1. Отварные** | a) Запеканки  б) Вареники ленивые  в) Сырники | | **7.2. Жареные** | | **7.3. Запеченные** | |  | |  | | 7.1. б  7.2. в  7.3. a |
| 8. | **Установите соответствия технологии приготовления названию блюда**   |  |  | | --- | --- | | **8.1. Замороженная смесь яичных белков и желтков – это..** | a) Творожная масса  б) Меланж  в) Ленивые вареники | | **8.2. Протертый творог соединяют с мукой, яйцами, сахаром, солью и перемешивают, полученное тесто раскатывают пластом, режут на полоски, а затем на кусочки прямоугольной или треугольной формы, варят – это…** | | **8.3. Творог протирают и смешивают с различными продуктами (изюмом, орехами, ванилью) – это…** | | 8.1. б  8.2. в  8.3. а |
| 9. | **Установите соответствие блюд из творога**   |  |  | | --- | --- | | **9.1. На порционную сковороду кладут кружочек белого хлеба , на него укладывают яйцо, сваренное в « мешочек», поливают горячим молочным соусом, посыпают тертым сыром, запекают – это…** | a) Яйца запеченные под молочным соусом  б) Яичница-глазунья  в) Омлет | | **9.2. Яйца соединяют с молоком и солью, перемешивают, процеживаю и добавляют сливочное масло, вливают на сковороду и готовят до готовности – это** | | **9.3. На порционную сковороду с разогретым маслом выпускают яйца, чтобы желток сохранил свою форму, солят мелкой солью только белок – это** | | 9.1. a  9.2. в  9.3. б |
| 10. | **Установите соответствие блюда перечисленному набору продуктов**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. Яйца, молоко, масло сливочное, соль** | a) Омлет  б) Сырники  в) Творожная масса | | **10.2. Творог, сахарная пудра, изюм** | | **10.3. Творог**, **мука, сахар, яйца, сметана** | | 10.1 a  10.2 в  10.3 б |
| 11. | **Чем отличаются пудинги от запеканок по составу?** | В состав пудинга входят взбитые белки яиц. |
| 12. | **Как хранятся яйца сваренные « в мешочек» до реализации?…** | В холодной кипяченной слегка подсоленной воде. |
| 13. | **Какой используют прибор для определения качества яиц?…** | овоскоп |
| 14. | **Перечислите горячие блюда из творога** | Вареники ленивые, сырники, запеканки, пудинги |
| 15. | **По набору продукта определите название блюда: мука, молоко, грибы, соль, яйцо** | Омлет с начинкой |
| 16. | **Как называется яичная кашка?** | Брюи |
| 17. | **Какой фермент необходим для приготовления брынзы?** | Сычужный.… |
| 18. | **Ассортимент блюд из яиц** | Яйца отварные, яйцо на гренках, Яичница-глазунья, яичная каша (брюи), яйца, запеченные в хлебе, омлет натуральный жареный, омлеты фаршированные. |
| 19. | **Ассортимент блюд из творога** | Творожная масса, вареники ленивые, сырники сладкие, сырники с картофелем, пудинг из творога, запеканка творожная. |
| 20. | **Что представляет собой меланж?** | Замороженная ячная смесь из белков и желтков. |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nп/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **При варке рыбы порционными кусками её заливают … водой** 1) горячей  2) холодной  3) кипятком | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Продолжительность варки варено-мороженных креветок составляет:  1) 5-7 мин.  2) 3 мин.  3) 30-35 мин. | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Рыба жареная с лимоном называется:  1) миньер  2) орли  3) грилье | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **В результате тепловой обработки рыбы не происходит:**  1) изменения пищевой ценности продукта  2) изменение массы  3) затвердевание продукта | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Время варки звеньев севрюги составляет:**  1) 35-45 мин  2) 45-60 мин  3) 30-35 мин | 2 |
|  | **Установите соответствие между блюдом и видом его тепловой обработки**   |  |  | | --- | --- | | **6.1. Рыбное жаркое** | a) жареная рыба  б) тушеная рыба  в) припущенная рыба | | **6.2. Орли** | | **6.3. Паровая рыба** | | 6.1. б  6.2. а  6.3. в |
|  | **Установите соответствие между блюдом и соусом**   |  |  | | --- | --- | | **7.1. Рыба отварная** | a) томатный  б) сметанный  в) польский | | **7.2. Рыба во фритюре** | | **7.3. Рыба запеченная** | | 7.1. в  7.2. а  7.3. б |
|  | **Установите соответствие между блюдом и времени варки**   |  |  | | --- | --- | | **8.1. Мидии** | a) 10-15 мин.  б) 5 мин.  в) 15-20 мин. | | **8.2. Морской гребешок** | | **8.3. Креветки сыро мороженые** | | 8.1. в  8.2. а  8.3. б |
|  | **Установите соответствие блюда его названию**   |  |  | | --- | --- | | **9.1. Готовят из порционных кусков трески, судака, сома, камбалы, которые жарят и подают на порционной сковороде; вокруг рыбы кладут жаренный картофель, а сверху –лук-фри, нарезанный кольцами** | a) миньер  б) рыба, жаренная по-ленинградски  в) орли | | **9.2. Растапливают сливочное масло, добавляют лимонный сок, зелень петрушки, соль, доводят до кипения и поливают рыбу, жаренную основным способом.** | | **9.3. Кусочки рыбы после маринования отряхивают от зелени петрушки, окунают в кляр и жарят во фритюре 3-5 мин. Жаренную рыбу укладывают на подогретом блюде в виде пирамиды, рядом кладут зелень петрушки(фри) и ломтик лимона** | | 9.1. б  9.2. а  9.3. в |
|  | **Установите соответствие рыбных блюд и срока хранения**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. Отварная и припущенная** | a) на плите или мармите не более  2-3 часов  б) приготавливают по заказу  в) на плите или мармите в бульоне не более 30 мин. | | **10.2. Жаренная** | | **10.3. Рыба жаренная во фритюре** | | 10.1. в  10.2. а  10.3. б |
|  | **Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:**  **а) приготовление полуфабрикатов**  **б) разделка**  **в) вымачивание**  **г) размораживание** | г, в, б, а |
|  | **В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?**  **а) удаление жабр**  **б) промывание**  **в) очистка чешуи**  **г) удаление плавников**  **д) удаление внутренностей** | в, г, а, д, б |
|  | **Для чего панируют рыбу** | Для того чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности её образовывалась поджаристая корочка. |
|  | **Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?** | белки , жиры, минеральные вещества, вода, витамины |
|  | **Дополните выражение**:  **Для приготовления тельное на мокрое полотенце кладут котлетную массу и формуют ее в виде лепешек. На одну половинку лепешки кладут фарш закрывают ее второй половинкой и придают изделиям форму ---------------. Сформированное изделие смачивают в яйце, ------------------, и жарят ---------------- до образования румяной корочки.** | Полумесяца, панируют, во фритюре. |
|  | **Что такое льезон?** | Смесь сырых яиц с молоком или водой, с добавлением соли. |
|  | **Перечислите группы блюд из рыбы в зависимости от тепловой обработки** | Отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная |
|  | **Классификация рыбных блюд по способу их приготовления** | Жареные, вареные, тушеные, печеные, заливные, копченые, фаршированные, комбинированные способы тепловой обработки. |
|  | **Какой основной гарнир к блюдам из припущенной рыбы?** | Картофель отварной или картофельное пюре. |
|  | **Как называется рыба жареная с лимоном?** | миньер |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**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**.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  1. Мясо варят:  1) без кипения при 85-90 гр. С  2) при бурном кипении при 95-100 гр. С  3) при слабом кипении при 80-85 гр. С | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  2. К натуральным жареным мясным изделиям относится:  1) гуляш  2) азу  3) лангет | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  3. К блюдам из рубленного мяса относится:  1) Шницель  2) бифштекс  3) антрекот | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  4. Особенностью приготовления блюда «Цыпленок табака» является:  1) отваривание в концентрированном бульоне  2) жарка на сковороде под прессом  3) жарка во фритюре | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  1) Блюда из медвежатины готовят:  1) отварными  2) жареными  3) тушеными | 3 |
|  | **Установите соответствие блюда из мяса птицы и подачи их**   |  |  | | --- | --- | | 6.1. Цыплята табака | a) Отпускают в баранчике, посыпают зеленью  б) Отпускают в горшочках, в которых приготавливали, посыпают измельченной зеленю.  в) Укладывают в центр, вокруг гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на части длиной 3-4 см, или репчатый, нарезанный кольцами, дольку лимона. | | 6.2. Утка по-домашнему | | 6.3. Птица, тушеная в соусе | | 6.1. в  6.2. б  6.3. а |
|  | **Установите соответствие блюда и способ тепловой обработки**   |  |  | | --- | --- | | 7.1. Блюда из отварного мяса и субпродуктов | a) котлеты паровые из свинины  б) ростбиф  в) языки | | 7.2. Блюда из припущенного мяса | | 7.3. Блюда из жаренного мяса крупным куском | | 7.1. в  7.2. а  7.3. б |
|  | **Установите соответствие подачи набора гарниров и мяса**   |  |  | | --- | --- | | 8.1. Картофель жареный и отварной , отварная фасоль в томатном соусе, рис припущенный | a) Поросенок  б) Баранина  в) Свинина | | 8.2. Картофель жареный, рисовая каша, гречневая рассыпчатая каша | | 8.3. Отварной картофель с маслом, жареный картофель(крупные шарики) или сложный гарнир, который состоит из несколько видов продуктов: картофеля, моркови, репы, зеленого горошка, брюквы в масле или молочном соусе, обжаренных помидоров, цветной капусты. | | 8.1. б  8.2. а  8.3. в |
|  | **Установите соответствие мяса птицы и время варки**   |  |  | | --- | --- | | 9.1. Цыплята | a) 50-60 мин.  б) 1-2 час  в) 20-30 мин. | | 9.2. Молодые куры | | 9.3. Гуси и индейки | | 9.1. в  9.2. а  9.3. б |
|  | **Установите соответствие способа подачи и блюда**   |  |  | | --- | --- | | 10.1. На бифштекс кладут яичницу | a) «Бифштекс по-деревенски»  б) «Бифштекс - по-венски»  в) «Бифштекс по -гамбургски» | | 10.2. Бифштекс поливают жиром | | 10.3. На бифштекс кладут зеленое масло | | 10.1. в  10.2. а  10.3. б |
|  | **От чего зависит способ тепловой обработки птицы?** | от вида птицы, её упитанности, возраста |
|  | **Сколько % составляют потери при варке птицы?** | 25% |
|  | **Продолжите предложение:**  Мясные блюда являются важнейшим источником ... в питании человека. | Белка |
|  | **Какие гарниры лучше подходят для жареных блюд из курицы (выберите три варианта):**   1. жареный картофель, 2. картофельное пюре, 3. зеленый горошек, 4. отварной картофель, 5. картофель фри. | 1, 3, 5 |
| 15 | **Продолжите предложения:**  для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на: …, …, …, …, …. | отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные. |
| 16 | **Что относится к блюдам из субпродуктов:** мозги жареные, печень в сметане, грудинка фаршированная | мозги жареные, печенка в сметане. |
| 17 | **С какими гарнирами можно подать печень по-строгановски?** | Картофель жареный, картофельное пюре, макароны отварные. |
| 18 | **Сколько необходимо воды для варки 1 кг мяса?** | 1-1,5 л |
| 19 | **Как можно определить готовность отварной курицы?** | проколом поварской иглы в толстой части мякоти ножки (игла свободно проходит, вытекающий из прокола сок прозрачный) |
| 20 | **Какой цвет у готового отварного мяса?** | От белого до серого. |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**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.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | **В процессе тепловой обработки кулинарная продукция** | 2 |
| 1. | *Выберите один правильный вариант ответа*  1) увеличивается в массе  2) теряет вкусовые качества  3) обеззараживается и повышается её усвояемость | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **При разработке ассортимента продукции учитываются следующие факторы**  1) сезонность потребления  3) класс предприятия  4) технологии приготовления  5) все варианты верны | 5 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Укажите, каким основным источником руководствуются при написании рецептуры?**  1) Сборник рецептур  2) Инструкции  3) Учебник кулинарии | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Укажите, основные правила разработки рецептуры**  1) включение временного диапазона  2) раскрытие срока годности  3) составление точной рецептуры | 3 |
|  | **Согласны ли вы со следующим утверждением:**  **При разработке ассортимента продукции учитывается тип предприятия?** | да |
|  | **Согласны ли вы со следующим утверждением:**  **Основным источником при написании рецептуры руководствуются интернет-источником?** | нет |
|  | **На основании каких показателей закладывается норма продуктов в технико- технологическую карту?** | брутто, нетто |
|  | **Что такое адаптация рецептур?**  Изучать спрос населения   1. современные вкусы 2. новые способы обработки продуктов 3. использовать современное оборудование 4. сочетаемость и взаимозаменяемость продуктов 5. региональные продукты и сезонность 6. все ответы верны | 6 |
|  | **Как адаптировать рецепт под сезонные продукты? Приведите пример.** | Использовать летние овощи в летних блюдах, а зимой –зимние. |
|  | **Сколько картофеля необходимо взять в декабре для приготовления 100 порций рассольника ленинградского, если отходы составляют 30%, на 1кг рассольника требуется 300 гр. картофеля.** | На 1 кг рассольника необходимо взять картофеля в декабре  300\*100/ (100%-30%) = 428 гр  На 1 порцию рассольника необходимо взять картофеля в декабре  428:1000 = х:500  х = 428\*500:1000  х = 214 гр  На 100 порций – 214\*100 = 21400гр = 21,4 кг |
|  | **Согласны ли вы со следующим утверждением:**  основным правилом разработки рецептуры является составление точной рецептуры | да |
|  | **Как адаптировать блюдо к вегетарианской диете?** | Заменить мясные продукты растительными аналогами |
|  | **Заменить 57 кг помидоров свежих соком томатным натуральным, если на 1 кг помидоров приходится 1,22 сока натурального.** | 1:1,22 = 57: х  х = 57\*1,22:1=62,2 л |
|  | **Что нельзя делать при взаимозаменяемости продуктов в блюде?** | нельзя делать замену основного продукта в блюде. |
|  | **Как учесть особенности региональных продуктов и вкусов в рецептуре?** | Использовать местные продукты, традиции приготовления. |
|  | **В чем принцип рационального использования сырья?** | Оптимальный подход к технологической обработке сырья. |
|  | **Заменить 80 кг лука репчатого свежего луком репчатым сушенным, при условии, что на 1 кг. лука репчатого свежего приходится 0,14 кг. лука репчатого сушеного.** | 1 кг лук р.св. – 0,14 кг лука р. суш.  80 кг – х  х= 80\*0,14/1=11,2 кг |
|  | **Заменить 38 кг моркови столовой свежую морковью бланшированной б/з, если на 1 кг. моркови столовой свежей требуется 0,80 кг. бланшированной б/з.** | 1 кг моркови ст. св. – 0,80 моркови б.б/з  38-х  х = 38\*0,80/1= 6,4 кг |
|  | **На основании каких технологических документов изготавливается продукция на предприятиях общественного питания** | сборника рецептур, технико- технологических карт |
|  | **Какие овощи могут быть использованы в блюдах для замены животного белка?** | Горох, бобы, соя, нут, чечевица. |