**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 ПОПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**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 г.

Фонд оценочных средствдля проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности по производственной практике ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.02.15 Поварское 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): Фальтенберг О.П. - преподаватель

**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.3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного**  **ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 3.4.** | Знаетассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;  варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;  требования к качеству готовых канапе, и заготовок для них;  температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе  методы сервировки, способы и температура подачи канапе;  варианты оформления канапе,  риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;  методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции | Не знает.Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умееторганолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  использовать различные технологии приготовления канапе, холодных закусок сложного  ассортимента;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления канапе, холодных закусок сложного  ассортимента;  выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления канапе, холодных закусок сложного  ассортимента;  выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении канапе, холодных закусок сложного  ассортимента;  оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; | 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 навыкамивыполнения приготовления, непродолжительного хранения канапе, холодных закусок сложного ассортиментасучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  - навыками выполнения и контроля приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок 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.3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформлениеи подготовкук реализации холодныхблюд изрыбы, нерыбного водногосырья сложного ассортиментас учетом потребностей различных категорий потребителей, видовиформ обслуживания** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 3.5.** | Знаетспособы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных, рыбы;  требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных блюд рыбы;  требования к качеству готовых легких и сложных холодных блюд рыбы и заготовок для них;  технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных блюд из рыбы,;  варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд и соусов;  методы сервировки, способы и температура подачи легких и сложных холодных блюд из рыбы; | Не знает.Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умееторганолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  использовать различные технологии приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; | 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 |
| Владеетнавыкамивыполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырьясложного ассортиментасучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  - навыками выполнения и контроля приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных 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 | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК.3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформлениеи подготовкук реализации холодныхблюд измяса, домашней птицы и дичи сложного ассортиментас учетом потребностей различных категорий потребителей, видовиформ обслуживания** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 3.6.** | Знаетспособы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, птицы;  требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных блюд из мяса, птицы,;  требования к качеству готовых легких и сложных холодных блюд из мяса, птицы, и заготовок для них;  технологию приготовления легких и сложных холодных блюд из мяса и птицы;  варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных мясных блюд и;  методы сервировки, способы и температура подачи легких и сложных холодных блюд из мяса и птицы; | Не знает.Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умееторганолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  использовать различные технологии приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи;  выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи;  выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи;  оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; | 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 навыкамивыполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи сложного ассортиментасучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  - навыками выполнения и контроля приготовления, творческого оформление и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи 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.3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок, в том числеавторских, брендовых,региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 3.7.** | Знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок, в том числеавторских, брендовых, региональных;  рецептуру, методы обработки холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок, в том числеавторских, брендовых, региональных;  способы сокращения потерь в процессе приготовлении холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок, в том числеавторских, брендовых, региональных;  правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок, в том числеавторских, брендовых, региональных;  правила составления заявок на продукты | Не знает.Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеетразрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок, в том числеавторских, брендовых, региональных в зависимости от изменения спроса;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции | 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 |
| Владеетнавыками выполнения разработки, адаптации рецептурхолодныхблюд, кулинарных изделий, закусок, в том числеавторских, брендовых, региональных 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 |

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

Тестовые задания для оценивания компетенции:

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК.3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Выберите цех для приготовления бутербродов:  А) горячий;  Б) кондитерский;  В) холодный;  Г) мясной. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Закуска,представляющаясобойломтикхлебаилибулки,накоторыйположены дополнительные пищевые продукты, называется:  а) канапе;  б) пита;  в)бутерброд; г) гренка. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Чемотличаетсяхолоднаязакускаотхолодногоблюда:  а)температуройподачи;  б) оформлением;  в) ингредиентами; г) весом | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Небольшиекорзиночкиизтеста,которыезаполняютвсевозможныминачинками–как сладкими, так и несладкими, называются:  а) валованы; б) канапе;  в) тарталетки;  г)всеответыверны | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  АссортиментхолодныхблюдизакусокнаПОПзависитот:  а)сезона;  б) типапредприятия;  в)наличиясырьянаскладе;  г) все ответы верны. | Г |
|  | *Установить соответствие*  а)муаль; 1 филеизкур фаршированное  б)галантин; 2 Сыриздичи  в) фромаж; 3 Отварной костный мозг для крутонов  г) шофруа. 4 курицафаршированная | А3, б4,в2,г1 |
|  | *Установить соответствие*  А. Холодные блюда 1 Икра осетровая  Б. Холодные закуски 2 Жюльен из птицы  3Рыба под маринадом  4 Салат мясной  5 Ассорти мясное с гарниром  6 Язык заливной  7 Ростбиф с гарниром  8 Сельдь с луком  9 Щука фаршированная  10 Салат фруктовый | А 2,3, 4, 6, 7, 9, 10  Б 1, 5, 8 |
|  | *Установить соответствие*  А бутерброд открытый 1 гренки  Б бутерброд закрытый 2 пита  3 хот-дог  4 сендвич  5 крутон | А 1, 5  Б 2, 3, 4 |
|  | *Установить соответствие*  А бутерброд с паштетом и яйцом 1 килька  Б бутерброд с килькой и яйцом 2 яйца  3 хлеб  4 масло сливочное  5 паштет | А 2,3,4,5  Б 1,2,3,4 |
|  | *Решите задачу:* рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 50 порций блюда «Канапе с сыром» | Хлеб пшен. Бр- 45\*50=2250 г  Хлеб пшен. Нт- 30\*50=1500 г  Масло слив. Бр\Нт – 15\*50=750 г  Сыр Бр- 27\*50=1350 г  Сыр Нт- 25\*50=1250 г  Перец маринован.Бр- 20\*50=1000 г  Перец маринован.Нт- 10\*50=500г |
|  | *Решите задачу:* рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Канапе с икрой и севрюгой» | Хлеб пшен. Бр- 45\*10=450 г  Хлеб пшен. Нт- 30\*10=300 г  Масло слив. Бр\Нт – 10\*10=100 г  Икра кетовая Бр- 10,2\*10=102 г  Икра кетовая Нт- 10\*10=100 г  Севрюга Бр- 21\*10=210 г  Севрюга Нт- 15\*10=150 г  Огурцы свежие Бр- 19\*10=190 г  Огурцы свежие Нт- 15\*10=150 г |
|  | *Решите задачу:* рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Волованы с курицей» | Волованы. Бр- 2-4\*20=40-80- штук  Волованы. Нт- 40\*20=800 г  Курица отварнаяНт – 30\*20=600 г  Майонез Бр\Нт - 10\*20=200 г |
|  | *Решите задачу:* рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Корзиночки с салатом» | Волованы. Бр- 2-4\*20=40-80- штук  Волованы. Нт- 50\*20=1000 г  Салат Нт – 50\*20=1000 г |
|  | *Решите задачу:* рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 100 порций блюда «Закрытые бутерброды с мясными кулинарными изделиями» | Хлеб пшен. Нт- 50\*100=5000 г  Котлета\шницель. Нт- 50\*100=5000 г  Бифштекс Нт – 50\*100=5000 г |
|  | *Решите задачу:* рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 100 порций блюда «Закрытые бутерброды с рыбными гастрономическими изделиями» | Хлеб пшен. Нт- 50\*100=5000 г  Масло слив Нт – 10\*100=1000 г  Кета\чавыча Бр- 46\*100=4600 г  Кета\чавыча Нт – 30\*100=3000 г |
|  | *Решите задачу:* рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 80 порций блюда «Бутерброды с джемом» | Хлеб пшен. Нт- 30\*80=2400 г  Джем\повидло. Нт- 35\*80=2800 г  Масло слив Нт – 5\*80=400 г |
|  | *Решите задачу:* рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Бутерброды с паштетом» | Хлеб пшен. Нт- 30\*30=900 г  паштет Нт- 40\*30=1200 г  Масло слив Нт – 10\*30=300 г |
|  | *Решите задачу:* рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Бутерброды с икрой зернистой» | Хлеб пшен. Нт- 30\*30=900 г  Икра зернистая Нт- 20\*30=600 г  Масло слив Нт – 2\*30=60 г |
|  | *Назовите* сроки хранениябутербродов и канапе | Не более суток при температуре 4-8 градусов |
|  | *Назовите* не менее 5 правил уборки рабочего места после приготовления | мытьё, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекцию рабочих поверхностей, мытьё стен и пола, очистка униформы |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК.3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Основноезначениехолодныхзакусок:  а)приданиестолупраздничноговида;  б) возбуждение аппетита;  в)подготовкажелудкакболеетяжёлойпище;  г) все ответы верны. | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Определите слой желе на поверхности блюда «Рыба заливная»   1. 1... 1,5 см; 2. 0,5...0,6 см; 3. 0,7...0,8 см. 4. 0,5…0,8 см | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Укажите срок реализации блюда «Сельдь рубленная»:   1. не более 12 часов; 2. не более24 часа; 3. не более 6 часов; 4. готовят непосредственно перед реализацией. | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Укажите название филе сельди, используемое для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»:   1. филе с кожей и костью; 2. чистое филе; 3. кругляши; 4. филе с кожей. | 2 |
|  | *Установите соответствие*  А сельдь с гарниром 1 майонез  Б рыба отварная с гарниром 2 соус-хрен  В рыба заливная с гарниром 3 заправка горчичная  Г морской гребешок 4 масло | А 3  Б 2  В 1,2  Г 1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А Сельдь натуральная | 1.Отдельно подают отварной картофель, политый маслом. | | Б Сельдь с гарниром | 2. Сверху кладут кольца репчатого лука, поливают заправкой, можно оформить яйцом. Оформляют зеленью. | | В Сельдь с картофелем и маслом | 3. Посыпают рубленным яйцом и зеленым луком, оформляют сливочным маслом, яблоками и зеленью. | | Г Сельдь рубленная | 4.Можно часть гарнира выложить продолговатыми горками, а сверху положить сельдь. | | А 3  Б4  В 1  Г 2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | **Бутерброд с икрой.jpgА** | 1Корзиночка из слоеного теста с икрой и соленой рыбой  2 Рыбная нарезка  3Бутерброд с икрой  4 Галантин из рыбы  5Карп, фаршированный гречневой кашей | | **галантин из рыбы.jpgБ** | | **карп_с_гречей.jpgВ** | | **корзиночки с икрой и рыбой.jpgГ** | | **рыбная нарезка.jpgД** | | А 3  Б 4  В 5  Г 1  Д 2 |
|  | *Установите правильную последовательность* подготовки малосольной рыбы для холодных блюд:  1. пластуют;  2. удаляют реберные кости;  3. промывают;  4. нарезают с хвоста;  5. отпускают | 3, 1.2, 4, 5 |
|  | *Установите правильную последовательность* приготовления блюда «Сельдь с гарниром»  1. сельдь нарезать кусочками  2. подать  3. вареные морковь, картофель, свеклу нарезать кубиками  4. украсить листьями салата или веточками зелени  5.свежие огурцы, помидоры нарезать ломтиками или дольками  6. лук нарезать кольцами  7. гарнир выложить букетами  8. сельдь полить салатной заправкой  9. сельдь слабосоленую разделать на чистое филе | 9,1, 3, 5, 6, 7, 8, 4, 2 |
|  | *Решите задачу:* рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 100 порций блюда «Сельдь с гарниром» | Сельдь Бр – 104\*100=10400 г  Сельдь Нт- 50\*100=5000 г  яйца Нт – 10\*100=1000 г  гарнир Нт- 100\*100=10000 г  заправка для салатов Нт – 20\*100=2000 г |
|  | *Решите задачу:* рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 70 порций блюда «Осетр отварной с гарниром и хреном» | Осетр Бр – 160\*70=11200 г  Осетр Нт- 96\*70=6720 г  Гарнир Нт – 75\*70=5250 г  Соус Нт – 25\*70=1750 г |
|  | *Решите задачу:* рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 70 порций блюда «Креветки и кальмары под майонезом» | Креветки Бр – 94\*70=6580 г  Креветки Нт- 75\*70=5250 г  Кальмары Нт – 154\*70=10780 г  Кальмары Нт – 139\*70=9730 г  Майонез Нт- 35\*70=2450 г |
|  | *Решите задачу:* рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 50 порций блюда «Крабы под маринадом» | Крабы Бр – 94\*50=4700 г  Крабы Нт- 75\*50=3750 г  Маринад Нт – 75\*50=3750 г  Маслины Нт – 15\*50=7500 г  Лук зелБр- 25\*50=1250 г  Лук зелНт – 20\*50=1000 г |
|  | *Решите задачу:* рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 200 порций блюда «Устрицы» | устрицы Нт – 7 шт\*100=700 шт  лимон Бр- 80\*200=16000 г  лимон Нт – 72\*200=14400 г |
|  | *Решите задачу:*сколько порций блюда «Ассорти рыбное» можно приготовить из 20 кг севрюги | На 1п – 41 гр  На х – 20 кг  Х= 20000\41=487 порций |
|  | *Решите задачу:*сколько порций блюда «Студень из рыбы» можно приготовить из 3 кг желатина | На 1п – 30 гр  На х – 3 кг  Х= 3000\30=100 порций |
|  | *Решите задачу:*сколько порций блюда «Крабы со сметаной» можно приготовить из 15 кг сметаны | На 1п – 35 гр  На х – 15 кг  Х= 15000\35=428 порций |
|  | *Решите задачу:*сколько порций блюда «Морепродукты под майонезом» можно приготовить из 50 кг крабов | На 1п – 75 гр  На х – 50 кг  Х= 50000\75=666 порций |
|  | *Решите задачу:*сколько порций блюда «Сельдь с картофелем и маслом» можно приготовить из 16 кг картофеля | На 1п – 103 гр  На х – 16 кг  Х= 16000\103=155 порций |
|  | *Назовите* не менее 5 правил уборки рабочего места после приготовления | мытьё, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекцию рабочих поверхностей, мытьё стен и пола, очистка униформы |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК.3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Фаршиздичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелейипр, приготовленный особым образом, носит название:  а)паштет; б) террин;  в)бутерброд; г) галантин. | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Выберите из перечисленных блюд горячую закуску:  1. Студень говяжий;  2. Жульен из курицы;  3. Паштет из печени;  4. Рыба под маринадом | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Галантин готовят:  1. мяса говядины;  2. бекона;  3. курицы;  4. рыбы; | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Укажите срок реализации студня из говядины:  1. не более 26 ч.  2. не более 1 ч.  3. не более12ч.  4. не более 6ч. | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Какойизнижеперечисленныхвеществнеявляетсяжелирующим:  а) желатин;  б)крахмал;  в) пектин;  г) сливки. | Г |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А паштет  Б террин  Вланспик  Г галантин | 1заливное блюдо из нежирного мяса птицы, дичи, свинины, телятины и кролика. Мясо в виде фарша смешивают с яйцами и специями  2 мясной концентрированный бульон  3 фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов  4блюдо из овощей, мяса или рыбы, нечто среднее между запеканкой и паштетом | | А 3, Б 4, В 2, Г 1 |
|  | *Установите соответствие*  А курица галантин 1 майонез  Б сыр из дичи 2 соус-хрен  В филе из птицы/дичи фаршированное 3 заправка горчичная  Г морской гребешок 4 шофруа | А 2, Б 1, |
|  | *Установите соответствие*  А язык отварной с гарниром 1 майонез  Б закуска из отварного мяса 2 соус-хрен  В ростбиф с гарниром 3 заправка масленая  Г говяжье филе с начинкой 4 майонез с корнишонами | А 2, Б 3, В 4, Г 1,2 |
|  | *Найдите лишнее*  Состав мясного ассорти 1 заливной или отварной язык  2 жаренная курица или индейка  3 сыр из птицы  4 жаренный поросенок  5 галантин | 3 |
|  | *Перечислите правила* украшения холодных блюд и закусок | Правильное сочетание, простота, расположение отдельных элементов, цветовая гармония, четкость, точность и аккуратность |
|  | *Перечислите* гарниры, которые можно подать к поросенку отварному с хреном | Из овощей |
|  | *Решите задачу:*сколько порций блюда «поросенок отварной с хреном» можно приготовить из 16 кг поросенка | 16000/133=120 порций |
|  | *Перечислите* соусы, которые можно подать к птице или дичи жареные с гарниром | Майонез, майонез с корнишонами, соус хрен |
|  | *Решите задачу:*сколько порций блюда «птица или дичь жареные с гарниром» можно приготовить из 25 кг индейки | 25000/141=177 порций |
|  | *Перечислите ингредиенты*, входящие в состав салата с птицей или дичью | Птица/дичь, картофель, огурцы св. или сол., капуста цв. св., помидоры св., фасоль струч. конс., горошек зел. конс., спаржа, майонез, заправка |
|  | *Решите задачу:*сколько порций блюда «салат с птицей или дичью» можно приготовить из 8 кг спаржи | 8000/15=533 порции |
|  | *Ответьте на вопрос:* как подготавливают мясо для винегрета мясного | отваривают |
|  | *Решите задачу:*сколько порций блюда «винегрет мясной» можно приготовить из 18 кг соленых огурцов | 18000/100=180 порций |
|  | *Ответьте на вопрос:* приемы тепловой обработки для приготовления гарниров к закускам | Варка, жарка |
|  | *Назовите* не менее 5 правил уборки рабочего места после приготовления | мытьё, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекцию рабочих поверхностей, мытьё стен и пола, очистка униформы |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК.3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Технико-технологическая карта (ТТК) разрабатывается на новую продукцию, которая входит в Сборник рецептур  А) да  Б) нет | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  При разработке ассортимента продукции учитываются следующие факторы  А) тип предприятия  Б) сезонность потребления  В) класс предприятия  Г) технологии приготовления  Д) все варианты верны | Д |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Принцип безопасности в общественном питании – это  А Замена одних компонентов другими  Б Обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса  В Физико-химические и микробиологические показатели  Г Оптимальный подход к технологической обработке сырья | Б |
|  | Принцип рационального использования сырья – это  А Замена одних компонентов другими  Б Пропорции сочетания продуктов  В Физико-химические и микробиологические показатели  Г Оптимальный подход к технологической обработке сырья | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Укажите, каким основным источником руководствуются при написании рецептуры?  А Сборник рецептур  Б Инструкции  В Учебник кулинарии  Г Интернет -источник | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Укажите, на основании каких показателей закладывается норма продуктов в технико- технологическую карту?  А регламента  Б инструкции  В брутто, нетто  Г в порядке очереди | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Укажите, на основании каких технологических документов изготавливается продукция на предприятиях общественного питания?  А регламента  Б сборника рецептур,технико-технологических карт  В инструкции  Г паспорта | Б |
|  | У *Выберите один правильный вариант ответа:*  кажите, основные правила разработки рецептуры  А включение временного диапазона  Б раскрытие срока годности  В включение наполнителей, улучшителей  Г составление точной рецептуры | Г |
|  | *Установите соответствие*  А канапе с сыром1 креветки, черри  Б канапе с креветками2 цукини, ветчина, фета, зелень  В канапе – рулетик 3 груша, дор блю, виноград | А 3, Б 1, В 2 |
|  | **Используя интернет-ресурсы и дополнительную литературу, оформить рецептуру закуски из овощей на 1 порцию.** |  |
|  | **Используя интернет-ресурсы и дополнительную литературу, оформить рецептуру закуски из мяса на 1 порцию.** |  |
|  | **Используя интернет-ресурсы и дополнительную литературу, оформить рецептуру закуски из рыбы на 1 порцию.** |  |
|  | *Ответьте на вопрос:* на какие ингредиенты можно заменить лук репчатый свежийв соответствии с нормами взаимозаменяемости | Лук зеленый свежий, лук репчатый сушенный, лук репчатый маринованный, лук репчатый пассерованный быстрозамороженный |
|  | *Решите задачу:* заменить 15 кг лука репчатого свежегона лук репчатый маринованный | На 1 кг – 1,53 кг  На 15 кг – х  Х=15\*1,53=23 кг |
|  | *Ответьте на вопрос:* на какие ингредиенты можно заменить масло сливочное в канапе в соответствии с нормами взаимозаменяемости | Масло крестьянское, масло коровье любительское, масло коровье соленое, масло коровье топленое |
|  | *Решите задачу:* заменить 5 кг масла сливочного на масло коровье топленое | На 1 кг – 0,84 кг  На 5 кг – х  Х=5\*0,84=4,2 кг |
|  | *Ответьте на вопрос:* на какие ингредиенты можно заменить горошек зеленый консервированный в салате из овощей в соответствии с нормами взаимозаменяемости | Горох овощной (лопатка) свежий, фасоль овощная (лопатка) свежая, горошек зеленый свежий быстрозамороженный |
|  | *Решите задачу:* заменить 10 кг горошка зеленого консервированногона горошек зеленый свежий быстрозамороженный | На 1 кг – 0,71 кг  На 10 кг – х  Х= 10\*0,71/1=7,1 кг |
|  | *Ответьте на вопрос:* на какие ингредиенты можно заменить яблоки свежие в салате картофельном с яблоками в соответствии с нормами взаимозаменяемости | На яблоки целые, половинками, четвертушками (бланшированные в сахарном сиропе) быстрозамороженные |
|  | *Решите задачу:* заменить 16 кг яблок свежихна яблоки целые, половинками, четвертушками (бланшированные в сахарном сиропе) быстрозамороженные | На 1 кг – 0,8 кг  На 16 кг - х  Х= 16\*0,8/1=12,8 кг |