**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**

**УП.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

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 средств для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности по УП02 учебная практика 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 разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по 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 подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами** | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 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, весоизмериительных 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 супов 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 супов; 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 супов, готовые супы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов;  сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с  учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;  вести учет реализованных супов 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 | |

**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 ответ*  **Технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания состоит из стадий:**  1) трех  2) двух  3) одного | 1 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом**:  1) работающие на сырье2-3 наименований;  2) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;  3)перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее. | 3 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **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 ответ*  **Оптимальная температура в горячем цеху должна быть в пределах:**  1)25 гр.С  2) 16 гр.С  3) 19гр.С  4) 28гр.С  5) 23 гр.С | 1 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе:**  1) холодном  2) овощном  3) горячем  4) мясном | 3 |
| 6 | **Установите соответствие, для каждого предложения подберите соответствующую концовку и запишите ее номер после многоточия.**   |  |  | | --- | --- | | **6.1. У вареной птицы…** | a) Замачиваютb) Отделяют мякоть от костейc) Пленкуd) Пассируютe) Просеивают | | **6.2. Бобовые перед варкой….** | | **6.3. У печени снимают….** | | **6.4 Морковь, петрушку для приготовления супа…** | | **6.5. Крупу перед варкой….** | | 6.1.а  6.2. b  6.3. с  6.4. d  6.5. е |
| 7 | **Установите соответствие приемы механической кулинарной обработки овощей:**   |  |  | | --- | --- | | **7.1 Распределение по размерам** | a) сортировка  b) калибровка  c) мойка  d) бланширование  e) очистка | | **7.2. Распределение по качеству** | | **7.3. Удаление с поверхности загрязнений** | | **7.4. Удаление частей с низкой пищевой ценностью** | | **7.5. кратковременное воздействие на продукты кипящей воды или пара** | | 7.1. b  7.2. а  7.3. c  7.4.е  7.5. d |
| 8 | **Установите соответствие формы нарезки репчатого лука согласно использованию**   |  |  | | --- | --- | | **8.1. кольца** | a) для фаршей, крупяных супов;  b) для тушеных блюд, щей из свежей капусты  c) для соусов, супов;  d) для шашлыков,  жарки во фритюре | | **8.2. полукольца;** | | **8.3. крошка** | | **8.4. дольки** | |  | | 8.1. d  8.2.b  8.3. а  8.4. b |
| 9 | **Установите соответствие между видом оборудования и оборудованием**   |  |  | | --- | --- | | **9.1передвижная тележка** | a) тепловое  b) немеханическое  c) транспортирующее  d) холодильное | | **9.2. жарочный шкаф** | | **9.3. стол для посуды** | | **9.4. холодильная витрина** | | **9.5. тепловая стойка** | | 9.1. с  9.2.а  9.3.b  9.4.d  9.5. а |
| 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  b) супы с бобовыми  c) супы с крупами, щи суточные  d) салаты рыбные ,гарнир к холодным блюдам  e) морковь в молочном соусе | | **10.2Кубик крупный, 1х1** | | **10.3. Кубик средний 0,67х0,7** | | **10.4.Сырые** | | **10.Вареные** | | 10.1. а  10.2. е  10.3.b  10.4. с  10.5. d |
| 11 | **Перечислите способы хранения и укладки сырья и продуктов.** | Стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной,  подвесной. |
| 12 | **Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.** | Визитной карточкой предприятия  общественного питания называют его  меню, т.е. перечень закусок, блюд,  напитков (с указанием цены и выхода),  имеющихся в продаже в течение всего  времени работы. |
| 13 | **Для чего предназначено суповое отделение.** | Суповое отделения предназначено для  приготовления первых блюд. В  соответствии с технологическим  процессом рабочие операции можно  подразделить  на две стадии: варка  бульонов и приготовление супов. |
| 14 | **Организация работы раздаточной.** | В обеденное время рабочее место повара  раздатчика первых блюд организуют  следующим образом. Кастрюлю с первым  блюдом устанавливают на мармит. Здесь  же должна быть горка с нарезанной  зеленью, луком, сметаной,  порционированными кусками мяса,  птицы, рыбы (в горячем бульоне).  При отпуске заказных первых блюд (непосредственно с плиты) используют ту же горку.  Отпуск вторых блюд производят  непосредственно с плиты. Для раздатчика  оформляют горку с нарезанными  овощами —свеклой, морковью,  огурцами. На столе должны быть зелень,  лук, сметана, лимон, маринованные  фрукты, овощи, консервы. Раздача  должна функционировать таким образом,  чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем  виде, определенной массы и  температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже 75 °С, вторых — 65 °С, соусов — 750С, холодных и сладких блюд — 7о-14 °С, заказных блюд — 80оС—90оС.  … |
| 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 | **Правила эксплуатации холодильного оборудования**. | 1. Не допускать перегрузки холодильного оборудования.     2. Не ставить горячую продукцию.     3. Периодически производить санитарную обработку  оборудования.            4. Не очищать испаритель механически, только размораживание… |
| 17 | **Перечислить виды  аппаратов для жарки и выпечки**. | Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся , кондитерская электрическая печь.. |
| 18 | **Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.** | Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в  моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш,   рабочие места на участке  деления отрубов,  обвалки  отрубов,  рабочее место по жиловке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы |
| 19 | **Найти третий лишний**  Органолептические показатели включают в себя: а) Масса брутто, масса нетто  б) цена в) вкус, внешний вид, цвет, консистенция. | б) цена |
| 20 | **Для чего предназначены электрические мармиты?** | Для поддержания в горячем состоянии первых и вторых блюд |

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 ответ*  Отвар, полученный при варке в воде костей, мяса, птицы, рыбы, грибов называется:  1) бульоном  2) студнем  3) заливным | 1 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **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 ответ*  **Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают**  1) соломкой  2) шашками  3) дольками  4) ломтиками  5) кубиками | 2 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают**  1) соломкой  2) кубиками  3) ломтиками  4) брусочками  5) шашками | 4 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  Подготовленные соленые огурцы для рассольника  1)) бланшируют  2) припускают  3) пассируют  4) брезируют. | 2 |
|  | **Установите соответствие между бульоном и сырьем**   |  |  | | --- | --- | | **1)рыбный бульон** | a)трубчатые, тазовые , грудные говяжьи кости  b) кости и мясо ( говяжья грудинка, лопатка)  c) рыба и рыбные отходы (голова, плавники, кожа. Кости)  d) курица  е) грибы | | **2) костный бульон** | | **3) мясо-костный бульон** | | **4) бульон из птицы** | | **5) грибной бульон** | | 6.1.с  6.2. а  6.3.b  6.4. d  6.5.е |
|  | **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  b) кулебяка, кусок птицы, клецки из кнельной массы, клецки из манной или пшеничной крупы, лапша, вермишель, рис Омлет  c) острые гренки  d) кусок рыбы, расстегаи с рыбным фаршем, пирожки. | | **7.2. борщок** | | **7.3. из кур, индеек, дичи** | | **7.4. рыбный** | |  | | 7.1. а  7.2.с  7.3. b  7.4. d |
|  | **Установите соответствие между названием борща и подачей**   |  |  | | --- | --- | | **8.1. борщ зеленый** | a) набор мясных продуктов, горячие ватрушки  b) яйцо, зелень и сметана  c) вареные грибы и чернослив без косточек, сметана.  d) пампушки с чесночным соусом, сметана нашинкованная зелень  e) вареный бекон или грудинка | | **8.2. борщ московский** | | **8.3. борщ украинский** | | **8.4. борщ с черносливом** | | **8.5. борщ флотский** | | 8.1. b  8.2.а  8.3. d  8.4.с  8.5. е |
|  | **Установите соответствие между страной и национальным блюдом**   |  |  | | --- | --- | | **9.1. Россия** | a) Щи  b) Харчо  c) Борщ  d) солянка | | **9.2. Украина** | | **9.3. Грузия** | |  | |  | | 9.1. а,d  9.2. с  9.3. b |
|  | **Установите соответствие**   |  |  | | --- | --- | | **6.1. Суп-пюре** | a) в состав приготовления обязательно входит свекла  b) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья  c) является старинным русским национальным блюдом  d) ) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании.  e) ) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы. | | **6.2. Щи** | | **6.3. Рассольник** | | **6.4. Солянка** | | **6.5. Борщ** | | 6.1. d  6.2.е  6.3. b  6.4.с  6.5.а |
|  | **Перечислимте требования к качеству борща** | внешний вид-овощи сохранили форму нарезки, в середине сметана и зелень;  цвет- малино-красный;  вкус- кисло-сладкий, без привкуса кислой свеклы;  запах- коренье и бульона;  консистенция- мягкая, но овощи не переварены. |
|  | **Продолжите предложение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **В качестве жидкой основы супов используют: ….. , ….. , ….. , ….. , ….. и т.д**. | бульон, молоко, отвары из круп, овощей, фруктов, квас и т.д. |
|  | **Из каких двух частей состоят супы?** | жидкой (основы) и плотной (гарнира). |
|  | **Какие овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла** | петрушка, сельдерей |
|  | **Почему молочные супы варят небольшими порциями?** | Потому что продолжительное хранение ухудшает цвет, запах, консистенцию и вкус супа… |
|  | **Составьте схему приготовления супов – пюре.** | Варка или припускание продуктов -введение пассерованных овощей- варка или припускание продуктов вместе с овощами соусом- разведение бульоном льезоном или маслом |
|  | **Какие требования предъявляют к супам - пюре?** | Имеют однородную консистенцию, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок. Консистенция эластичная, напоминающая густые сливки. Цвет – белый или соответствующий продукту, из которого приготовлен. Вкус – нежный, в меру соленый. … |
|  | **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 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Для приготовления белой мучной пассеровки муку пассеруют при температуре**  1) 110-1200 С  2) 130-1500С  3) 180-1900 С | | 2 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Вино перед введением в соус**  1)процеживают  2) отстаивают  3) разбавляют водой  4) кипятят | | 4 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  Для приготовления 1л. густого молочного соуса добавляют пшеничной муки:  1) 130 г.  2) 100 г.  3)75 г. | | 1 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  Кости для приготовления коричневого бульона обжаривают при температуре  1)240-250 градусов  2) 120-130 градусов  3) 160-170 градусов | | 3 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  Соусы средние по густоте консистенции использую  1) для подачи к блюдам и тушения  2) для фарширования  3) для затекания | | 3 |
|  | **Установите соответствие между соусом и подбора блюда** | |  |
| 6.1. Соус луковый с горчицей | a) пудинг | 6.1. с  6.2. d  6.3. е  6.4. b  6.5. а |
| 6.2. Соус польский | b) тушеное мясо |
| 6.3 Соус паровой | c) сардельки |
| 6.4. Соус красный кисло-сладкий | d) цветная капуста |
| **6.5. Соус молочный сладкий** | e) отварная курица |
|  | **Установите соответствие между соусом и видом соуса**   |  |  | | --- | --- | | **7.1. Яично-масляные соусы** | a) соус майонез ( провансаль)  b) польский  c) масло зеленое  d) соус сметанный с луком  e) маринад овощной с томатом | | **7.2. Соусы на растительном масле** | | **7.3. Соусы на уксусе** | | **7.4. Масляные смеси** | | **7.5. Сметанные соусы** | | | 7.1. b  7.2. а  7.3. е  7.4. с  7.5. d |
|  | **Установите соответствие между соусом и его характеристики**   |  |  | | --- | --- | | **8.1. Мадера** | a) в готовый основной красный соус добавляют подготовленное вино( мадера, мускат, портвейн)  b) мелко нарезанный лук пассеруют на масле, добавляют перец горошком, лавровый лист, заливают уксусом  c) в соус луковый добавляют мелко нарезанные корнишоны, соус «Южный», доводят до кипения и заправляют маслом  d) в соус луковый добавляют горчицу  e) Готовится на основе красного основного соуса с добавлением пассированного на масле репчатого лука, вареных грибов, перца горошком, лаврового листа, сухого вина белого, эстрагона, петрушки. | | **8.2. Миротон** | | **8.3. Пикантный** | | **8.4. Робер** | | **8.5. Охотничий** | | | 6.1. е  6.2. b  6.3. с  6.4.d  6.5.е |
|  | **Установите соответствие между термином и определением**   |  |  | | --- | --- | | **9.1. Белая пассеровка** | a) муку пассеруют при 130-150 гр.С до светло-коричневого цвета при периодическом помешивании и применяют для приготовления красных соусов, иногда грибных  b)  c) варочная среда, полученная при варке в воде костей, мяса, птицы, рыбы  d) 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  e) разрушение нативной структуры крахмального зерна , сопровождаемое набуханием. | | **9.2. Бульон** | | **9.3. Красная пассеровка** | | **9.4. Клшейстеризация** | | **9.5. Пассерование- процесс нагревание продукта с жиром или без него при 120 гр.С с целью экстрагирования ароматических и красящих веществ.** | | | 9.1. d  9.2. с  9.3. а  9.4. b  9.5. е |
|  | **Установите соответствие между дефектами соусов и причины**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. Запах сырой муки и клейкость** | a) муку перепассировали  b) слабый бульон  c) муку не пассировали  d) мучную пассировку развели очень горячим бульоном  e) томат плохо спассеровали | | **10.2. Запах и вкус подгорелой муки** | | **10.3. Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы** | | **10.4. Запах и вкус сырого томата** | | **10.5. Наличие комков заварившейся муки** | | | 6.1. с  6.2.а  6.3. b  6.4.е  6.5. d |
|  | **Перечислите требования к качеству соуса белого основного?** | | внешний вид - однородная масса без комков заварившейся муки;  цвет - белый с желтоватым оттенком;  вкус – кисловатый;  запах - бульона кореньев;  консистенция – жидкой сметаны. |
|  | **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 |
|  | **Для чего муку пассируют?** | | для увеличения в ней количества водорастворимых веществ. При этом в муке карамелизуется сахар, крахмал превращается в декстрины, белки денатурируют, улучшается её вкус и запах. Соусы получаются не клейкими.… |
|  | **Порекомендуйте масляные смеси к блюду? а) масло зеленое б) масло селедочное в) масло сырное** | | а) к бифштексу, антрекоту, рыбе фри.  б) для бутербродов, для фарширования яиц, как холодную закуску  в) как холодную закуску |
|  | **Назовите разновидности холодных соусов?** | | Заправка для салатов, заправка горчичная, заправка сметанная, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная с зеленью, заправка из томатного сока с чесноком, соус майонез, соус майонез со сметаной, соус майонез с корнишонами, соус майонез с желе, соус майонез с хреном, соус хрен, соус хрен со сметаной |
|  | **С чего начинается работа поваров соусного отделения** | | с ознакомлением производственной программы и подборки технологических карт |
|  | **Для чего используют маринад овощной с томатом?** | | Используют для блюда «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 ответ*  Данную крупу перед употреблением не промывают:  1) манную  2) овсяную  3) рисовую | 1 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  Продолжительность замачивания бобовых составляет  1) 1-2 ч.  2) 7-8 ч.  3) 3-4 ч. | 3. |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Срок хранения блюд из макаронных изделий**   1. 4 часа 2. 2 часа 3. 12 часов | 2 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы**  1) свекла, морковь  2) чеснок, лук  3) картофель огурец | 2 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Корнеплод,  содержащий  каротин**  1) свекла  2) сельдерей  3) морковь | 3 |
|  | **Соотнесите приемы механической кулинарной обработки овощей**   |  |  | | --- | --- | | **6.1. Распределение по качеству** | a) очистка  b) сортировка  c) мойка  d) калибровка  e) бланширование | | **6.2 Распределение по размерам** | | **6.3. Удаление с поверхности загрязнений** | | **6.4.Удаление частей с низкой пищевой ценностью** | | **6.5. кратковременная обработка сырья горячей водой или паром** | | 6.1. b  6.2. d  6.3. с  6.4.  6.5. е |
|  | **Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию**   |  |  | | --- | --- | | **7.1. Кольца**  . | a) для крупяных супов, фаршей  b) для щей из свежей капусты,тушеных блюд  c) для супов и соусов  d) для шашлыка | | **7.2 Полукольца;** | | **7.3. Крошка** | | **7.4. Дольки** | |  | | 7.1. d  7.2. с  7.3. b  7.4. а |
|  | **Установите соответствие блюда подаче**   |  |  | | --- | --- | | **8.1. Спаржа отварная** | a) Используют в качестве гарнира к бифштексу и другим блюдам  b) При отпуске нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают сливочным маслом или подливают соусы томатный, сметанный или грибной  c) При отпуске укладывают на специальную решетку с салфеткой, украшают веточками зелени петрушки, отдельно подают соус сухарный.  d) При отпуске кладут на порционное блюдо по 2 штуки на порцию, поливаю соусом, в котором запекали.  e) При отпуске кладут в баранчик, посыпают зеленью. Можно отпустить с гренками. | | * 1. **Голубцы овощные** | | **8.3. Овощи припущенные в молочном соусе** | | **8.4. Картофельная запеканка** | | **8.5. Картофельная запеканка** | | 8.1. с  8.2. d  8.3.е  8.4. b  8.5.а |
|  | **Соотнесите макаронные изделия и время их варки**.   |  |  | | --- | --- | | **6.1. Макароны** | a) 10-12 мин.  b) 20-30 мин.  c) 20-25 мин. | | **6.2. Лапшка** | | **6.3. Вермишель** | |  | |  | | 6.1. b  6.2.е  6.3. а  . |
|  | **Установите соответствие термической обработке определению**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. Варка** | a) способ, основанный на применении объёмного нагрева в СВЧ-аппаратах  b) это способ нагревания продуктов паром атмосферного или повышенного давления  c) тепловая кулинарная обработка продуктов водной среде или атмосфере водяного пара  d) этот способ жарки предусматривает полное погружение продукта в жир, который нагревают до 160-180 гр. С, в результате чего на всей поверхности продукта образуется поджаристая корочка.  e) тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки. | | **10.2Припускание в СВЧ - аппаратах** | | **10.3. Варка паром** | | **10.4. Жарка** | | **10.5. Жарка в жире ( во фритюре)** | | 10.1. с  10.2. а  10.3. b  10.4.е  10.5.d |
|  | **Перечислите процессы первичной обработки круп** | 1**)** Перебирают, отделяя необрушенные зёрна; 2) Промывают  3) Мелкие дроблённые крупы просеивают для удаления мучели, которая придаёт крупам горьковатый привкус и мажущую консистенцию |
|  | **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 |
|  | **Составьте алгоритм:  правила варки каш:** | Подбор необходимой по объёму посуды-     подготовка  крупы    -   доведение жидкости  до кипения     -    введение соли, сахара  -     введение крупы    -   варка до запустения-        упревание -       введение сливочного масла -      культура подачи |
|  | **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 шкаф |
|  | **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) |
|  | **Заполните таблицу  указав величину показателей разных способов приготовления макаронных изделий**.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Показатель** | **Сливной** | **Несливной** | | **Масса макаронных изделий, кг** |  |  | | **Объём жидкости, л** |  |  | | **Масса соли, г** |  |  | | **Привар, %** |  |  | | **Использование** |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Показатель | Сливной | Не сливной | | Масса макаронных изделий, кг | 1кг | 1кг | | Объём жидкости, л | 5 – 6л | 2,2 – 3 л | | Масса соли, г | 50г | 30г | | Привар, % | 150% | 200 – 300% | | Использование | Макароны с сыром, с жиром или сметаной, с томатом, отварные с пассерованными овощами | Макаронник  Лапшевник | |
|  | **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 –** | 1. а) должен сохранить форму б) плотная в) от белого до желтоватого г) в меру соленый д) свойственный отварному картофелю |
|  | **Составьте алгоритм подготовки бобовых к варке** | Перебирают -  промывают в холодной воде   -    - замачивают в холодной  воде на 1-2 часа или 5-8 часов (жесткие бобовых) |