**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.03Приготовление, 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

Фонд оценочных средств для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности по дисциплине «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработан 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): 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 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК-3.1.** | 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;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет 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;  органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; | 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 навыками организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами разных видов сырья;  упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;  контроля хранения и расхода продуктов. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК.3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 3.2.** | Знает ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;  правила соусной композиции сложных холодных соусов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;  варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;  требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;  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 |
| Умеет органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  использовать различные технологии приготовления сложных соусов;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных соусов;  выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных соусов;  выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных соусов;  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 навыками выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  - навыками выполнения и контроля приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок 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.3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 3.3.** | Знает ассортимент вкусовых добавок для сложных салатов и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных салатов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных салатов;  требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных салатов;  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 |
| Умеет органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  использовать различные технологии приготовления сложных салатов;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных салатов;  выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных салатов;  выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных салатов;  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 навыками выполнения приготовления, непродолжительного хранения салатов, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  - навыками выполнения и контроля приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов 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.3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного**  **ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 3.4.** | Знает ассортимент 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 |
| Умеет органолептически 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 навыками выполнения приготовления, непродолжительного хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом 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 оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 3.5.** | Знает способы 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 |
| Умеет органолептически 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 |
| Владеет навыками выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом 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 оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 3.6.** | Знает способы 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 |
| Умеет органолептически 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 навыками выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи сложного ассортимента с учетом 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 холодных 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 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;  рецептуру, методы обработки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;  способы сокращения потерь в процессе приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, 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 |
| Умеет разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, 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 |
| Владеет навыками выполнения разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, 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:

**ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствие с инструкциями и регламентами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Все группы помещений на предприятии общественного питания должны быть расположены:  1)компоновка всех групп помещений должна удовлетворять требования нормативных документов, санитарным и пожарным правилам.  2)все производственные и складские помещения должны быть не проходными  3) взаимное расположение помещений должно обеспечить кратчайшие связи между ними без пересечения.  4)все утверждения верны | 4 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  В производственных цехах посуду и инструменты подбираю по критериям  1) прочность  2) надежность  3) по требованиям стандартов  4) все утверждения верны | 4 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности  1) продукция цеха после приготовления и порционирования, не подвергается вторичной тепловой обработке  2) нет необходимости строго соблюдать санитарные правила при организации производства  3) допускаются к реализации блюда, оставшиеся с предыдущего дня. | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Технология КЭЧ (cook&chill) предусматривает  1) наличие вакуумной упаковки  2 наличие слайсера  3)наличие шкафов шоковой заморозки | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Назовите оптимальную температуру воздуха, при которой создаются благоприятные условия труда для работников.   1. 18-23С 2. 14-16С 3. 25-27С 4. 27-30С | 1 |
|  | *Установите соответствие*  ЦВЕТ РАЗДЕЛОЧНОЙ ДОСКИ                       ВИДЫ ПРОДУКТОВ  A) зеленая                                            1) овощи  Б) белая                                      2) молочные продукты, сыр, хлеб  В) синяя                                                  3) морепродукты и рыба | А-1, Б-2, В-3 |
|  | *Установите соответствие между названием и определением*  А кейтеринг 1) инновационный подход к приготовлению и подаче пищи на  охлаждаемых поверхностях  Б Cook&Serve 2)**это комбинированный процесс приготовления большого объёма**  **блюд и их быстрого охлаждения.**  В Cook&Chill  ) Форма организация выездного банкетного обслуживания | А 3, Б 1, В 2 |
|  | *Установите соответствие между названием и видом инвентаря*:   |  |  | | --- | --- | | яйцерезка.jpg  А Б В | 1 - Яйцерезка  2 - Скребок для масла  3 - Нож-вилка | | А -1  Б - 3  В - 2 |
|  | *Установите соответствие между названием**оборудования и внешним видом****:***   |  |  | | --- | --- | | **тележка для подносов.jpgслайсер.jpgвакууматор.pngкуттер.jpg**  **А Б В Г** | 1 Слайсер  2 Вакууматор  3 Куттер  4Тележка для подносов | | А 3  Б 4  В 2  Г 1 |
|  | *Установите соответствие между оборудованием и названием*   |  |  | | --- | --- | | 1 Оборудование | а – тестомес  б – венчик  в – миска железная  г – кофемашина | | 2 Инструменты | | 1 А, Г  2 Б,В |
|  | *Перечислите не менее трех видов* инновационных технологий приготовления блюд | Шоковая заморозка, су вид, пакоджеттинг, молекулярная кухня, cook&chill, cook&serve |
|  | *Перечислите* виды контроля качества продукции | Входной, операционный, выходной |
|  | *Ответьте на вопрос:* что такое бракераж | Проверка на раздаче правильности хранения пищи, отпуска и температуры блюда |
|  | *Установите правильную последовательность* расположения холодных блюд в меню  1. салаты из варенных овощей, винегреты  2. банкетные закуски  3. бутерброды  4. салаты из сырых овощей | 3, 2, 4, 1. |
|  | *Установите правильную последовательность* расположения холодных блюд в меню  1. гастрономические товары  2. блюда из рыбы, рыбной гастрономии  3. блюда из овощей и грибов  4. блюда из мяса, мясной гастрономии | 1,3,2,4 |
|  | *Укажите факторы*, влияющие на количество отходов | качество сырья, способ обработки,  время года |
|  | *Ответьте на вопрос:* температура хранения холодных блюд | 4-8 С |
|  | *Решите задачу*: Определите количество отходов в кг при холодной обработке 250 кг говядины I категории, если % отходов – 26,4 % | 250\*26,4/100=66 кг |
|  | *Решите задачу*: Определите количество отходов в кг, полученных при обработке на чистое филе 45 кг судака неразделанного если % отходов – 52 % | 45\*52%/100=23кг |
|  | *Решите задачу*: Найти массу отходов при обработке 100 кг гусей, полупотрошенных 1 категории, если % отходов – 30 % | 100\*30%/100=30кг |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:  а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;  б) сметана, бульон и растительное масло;  в) растительное масло и уксус | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Какие соусы относятся к холодным:  а) заправки, маринады и сливки;  б) майонез, маринады и заправки;  в) белый, сметанный и молочный | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:  а) вкусовые добавки;  б) эмульгаторы–молочные продукты;  в) содержание жира;  г)содержание яиц | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Что собой представляют масляные смеси:  а) смесь сливочного масла, смешанного с уксусом;  б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;  в) смесь растительного масла с уксусом;  г)смесь сливочного и растительного масел | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Что является основным ингредиентом салатной заправки:  а) растительное масло;  б) уксус столовый;  в) сливочное масло;  г) уксус бальзамический. | А |
|  | *Установить соответствие между соусами*  А промышленные соусы 1табаско  Б холодные соусы 2 майонез шантильи  3кули из овощей  4терияки | А- 1,4  Б- 2,3 |
|  | *Установить соответствие между соусами*  А основные соусы 1 майонез  Б производные соусы 2 майонез шантильи  3 маринад овощной  4 масло чесночное | А- 1,3  Б- 2,4 |
|  | *Установить соответствие между соусом и его использованием*  А масло зеленое 1 для бутербродов  Б масло селедочное 2 к бифштексу, антрекоту, рыбе фри, для бутербродов  В масло сырное 3 для бутербродов, как холодную закуску | А-2 Б-1 В-3 |
|  | *Установить соответствие между соусом и его составом*  А заправка для салатов 1 масло растительное, желтки, горчица, сахар, уксус, соль  Б заправка горчичная 2 масло растительное, горчица, сахар, уксус, соль, перец  В соус майонез 3 масло растительное, сахар, уксус, соль, перец | А-3, Б-2,В-1 |
|  | *Ответьте на вопрос:* что такое ланспик | Желе из концентрированного мясного или рыбного бульона |
|  | *Перечислите* не менее трех видов масляных смесей | Масло зеленое, раковое, анчоусное, сырное, селедочное, чесночное |
|  | *Назовите не менее четырех* видов промышленных соусов | Аджика, сацибели, ткемали, ворчестер, соевый, табаско, терияки, бальзамик |
|  | *Установите правильную последовательность* подготовки яиц  1. дезинфицируют 0,5% раствором хлорамина  2. сортируют  3. промывают в 0,5% -ном растворе кальцинированной соды | 2,1,3 |
|  | *Установите правильную последовательность* приготовления маринада овощного с томатом:  А - овощи нарезают, пассеруют  Б - вводят бульон или воду, уксус, специи и кипятят, добавляют лавровый лист, соль,  сахар  В - пассеруют томатное пюре | А, В, Б |
|  | *Установите правильную последовательность* приготовления соуса майонез:  А - взбивают до готовности  Б - помешивая, вливают растительное мало  В - взбивая, добавляют уксус  Г - желтки растирают с солью, сахаром и горчицей | Г, б, в, а |
|  | *Решите задачу*: Определите, сколько требуется корня хрена для получения 30 порций соуса хрен, если выход порции 20гр., а на 1 кг соуса берется 350 гр корня хрена | На 1000 гр- 350 гр  На 20 гр. – х  Х= 350\*20/1000=7 гр.  7 гр \* 30 порций= 0,21 кг |
|  | *Решите задачу*: Определите, сколько требуется шпината-пюре для получения 84 порций майонеза с зеленью, если выход порции 30гр., а на 1 кг майонеза берется 100 гр шпината - пюре | На 1000 гр- 100 гр  На 30 гр. – х  Х= 30\*1000/1000=3 гр.  3 гр \* 84 порции= 252 гр |
|  | *Решите задачу*: Определите, сколько требуется рыбного бульона для получения 150 порций маринада овощного с томатом, если выход порции 50гр., а на 1 кг маринда берется 100 гр бульона | На 1000 гр- 100 гр  На 50 гр. – х  Х= 50\*1000/1000=5 гр.  5 гр \* 150 порций= 750 мл |
|  | *Решите задачу*: Определите, сколько требуется желтков для получения 64 порций заправки горчичной, если выход порции 10гр., а на 1 кг заправки берется 48 гр желтков | На 1000 гр- 48 гр  На 10 гр. – х  Х= 48\*10/1000=0,48 гр.  0,48 гр \* 64 порции= 30 гр |
|  | *Решите задачу*: Определите, сколько требуется абрикосов для получения 50 порций соуса абрикосового, если выход порции 50гр., а на 1 кг соуса берется 515 гр абрикосов | На 1000 гр- 515 гр  На 50 гр. – х  Х= 50\*515/1000= 25 гр.  25 гр \* 50 порции= 1250 гр |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов 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:*  Салат-коктейль - это:  а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;  б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;  в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;  г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Мясо для салата мясного:  а) отваривают, жарят;  б) жарят, запекают;  в) отваривают, запекают;  г) припускают, жарят. | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Салаты украшают:  а) зеленью, морепродуктами;  б) майонезом, овощами;  в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;  г) овощами, зеленью. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Причина, но которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:  а) ухудшаются вкусовые качества;  б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;  в) ухудшается внешний вид блюда;  г) ухудшается консистенция овощей | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Салат из квашеной капусты доводят до вкуса:  а) соль, сахар, уксус;  б) соль, сахар, перец;  в) сахар, уксус, перец;  г) соль, сахар. | Г |
|  | *Установите соответствие* салата и его некоторых составляющих   |  |  |  | | --- | --- | --- | | А. Салат мясной | Продукты  1. Птица  2. Майонез  3. Яйца  4. Говядина (свинина) | Б. Салат столичный | | А - 2,3,4  Б - 1,2,3 |
|  | *Установите соответствие* салата и его некоторых составляющих   |  |  |  | | --- | --- | --- | | А. салат Летний | Продукты  1. Сметана  2. Картофель  3. Лук зеленый  4. Яйца | Б. салат картофельный с огурцами | | А - 1,2,3,4  Б - 1,2,3 |
|  | *Установите соответствие* между салатами и его составляющих   |  |  | | --- | --- | | 1 винегрет  2 салат Зеленый  3 салат Весна | а) листья нарезаны поперек широкими лентами, цвет зеленый, консистенция плотная, эластичная, не допускаются пожелтевшие листья, грубые черешки; консистенция зеленого лука хрустящая; уложен горкой.  б) консистенция овощей мягкая, но не переваренная, хорошо зачищена, без остатков кожицы, без посторонних запахов и привкусов; уложен горкой.  в) овощи свежие, не заветренные, хорошо вымыты и зачищены, без пожелтевших листьев салата и перьев зеленого лука. | | 1-б, 2-а, 3-в |
|  | *Установите правильную последовательность* приготовления винегрета  1. оформить и украсить  2. нарезать овощи  3. очистить овощи  4. посолить  5. перемешать овощи, добавить масло | 3, 2, 4, 5, 1 |
|  | *Укажите последовательность операций* приготовления салата из белокочанной капусты:   1. капусту охлаждают, добавляют растительное масло, сахар, соль, вливают уксус, нагревают;   2) перемешивают; отпускают.  3) капусту тонко шинкуют, перекладывают в широкую кастрюлю | 3,1,2 |
|  | *Перечислите* способы подачи салатов | Горкой на блюдо, в форму-матрицу на блюдо, в креманке или салатнике |
|  | *Укажите не менее трех основных требований*, применяемых при приготовлении холодных блюд и закусок | продукты должны быть охлажденными до 8 - 10°С; перемешивать продукты нужно осторожно, непродолжительное время; овощные наборы для салатов, винегретов, закусок готовят на один час реализации блюд и хранят в холодильнике; продукты готовят из расчета на одни сутки; заправлять салаты необходимо за 1 час до отпуска; соблюдать санитарные правила |
|  | Какой выход порции у салата-коктейля? | 100 грамм |
|  | *Решите задачу*: Определите, сколько требуется вишни маринованной для получения 64 порций винегрета мясного, если выход порции 150гр., а на 1 кг салата берется 60 гр вишни | На 1000 гр - 60 гр  На 150 гр. – х  Х= 150\*60/1000=9 гр.  9 гр \* 64 порций= 576 гр |
|  | *Решите задачу*: Определите, сколько требуется яблок для получения 120 порций салата витаминного, если выход порции 100гр., а на 1 кг салата берется 175 гр яблок | На 1000 гр - 175 гр  На 100 гр. – х  Х = 175\*100/1000 = 17 гр.  17 гр \* 120 порций = 2040 гр |
|  | *Решите задачу*: Рассчитайте количество картофеля, которое необходимо взять для приготовления 100 порций блюда «Винегрет овощной», если выход 1 порции - 150г., а на 1 кг берется 210 гр картофеля | На 1000 гр - 210 гр  На 150 гр. – х  Х= 150\*210/1000=31 гр.  31 гр \* 100 порций= 3100 гр |
|  | *Решите задачу*: Определите количество порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг капусты квашеной. Выход одной порции салата – 100г., на 1 кг салата берется 610 гр капусты | На 1000 гр- 610 гр  На 100 гр. – х  Х= 100\*610/1000=61 гр.  12500 гр/61 гр (1п)=205 порций |
|  | *Решите мини-кейс:* при проведенном бракераже блюда «Салат мясной» выявлено, что консистенция салата не соответствует требованиям качества. Определите не менее двух возможных причин дефекта. | 1. Овощи переварили, что повлекло потерю формы.  2. Овощи не доварили, что не соответствует требованиям качества.  3. Нарушена закладка соуса майонез, что привело к изменению консистенции. |
|  | *Решите мини-кейс:* в состав дневного меню школьной столовой включен салат «Летний». При бракераже блюд, проводимый для 1-й смены (которая обедает в 11.00 ч) в приготовлении салата выявлено, что овощи потеряли форму, салат «дал сок», внешний вид не аппетитный. Укажите ошибки, допущенные поваром. | повар посолил блюдо и оставил так на хранение. |
|  | *Решите мини-кейс:* при проведенном бракераже винегрета выявлено, что он имеет красный цвет, продукты окрашены в цвет свеклы. Определите причину дефекта. | Продукты смешали одновременно. |

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 из перечисленных в ответах цех для приготовления бутербродов:  А) горячий;  Б) кондитерский;  В) холодный;  Г) мясной. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:  а) канапе;  б) пита;  в)бутерброд; г) гренка. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:  а) температурой подачи;  б) оформлением;  в) ингредиентами; г) весом | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками, как сладкими, так и несладкими, называются:  а) волованы; б) канапе;  в) тарталетки;  г) профитроли | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:  а) сезона;  б) типа предприятия;  в) наличия сырья на складе;  г) все ответы верны. | Г |
|  | *Установить соответствие между понятиями*  а) муаль; 1 филе из кур фаршированное  б) галантин; 2 Сыр из дичи  в) фромаж; 3 Отварной костный мозг для крутонов  г) шофруа. 4 Курица фаршированная | А-3, Б-4, В-2, Г-1 |
|  | *Установить соответствие между блюдами и названиями*  А. Холодные блюда 1 Ассорти мясное с гарниром  Б. Холодные закуски 2 Жюльен из птицы  3 Рыба под маринадом  4 Салат мясной | А - 2, 3, 4  Б - 1, |
|  | *Установить соответствие между бутербродами*  А бутерброд открытый 1 гренки  Б бутерброд закрытый 2 пита  3 хот-дог  4 сэндвич | А - 1  Б - 2, 3, 4 |
|  | *Установить соответствие между бутербродами и сырьем*  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 |
|  | *Ответьте на вопрос*: какие виды хлеба используют для бутербродов | Пшеничный, ржаной |
|  | *Ответьте на вопрос*: чем сложные бутерброды отличаются от простых | Готовят из 2 и более ингредиентов |
|  | *Ответьте на вопрос*: какая норма хлеба для приготовления бутерброда | 30 гр |
|  | *Ответьте на вопрос*: срок реализации бутерброда | 30-40 минут |
|  | *Ответьте на вопрос*: по каким признакам классифицируют бутерброды | По температуре, по способу приготовления |
|  | *Ответьте на вопрос*: из какого теста приготавливают волованы | Из пресного слоеного |
|  | *Ответьте на вопрос*: из какого теста приготавливают тарталетки | Из песочного, слоеного |
|  | *Ответьте на вопрос*: как едят закуски на шпажках | Руками, с палочки, без вилки и ножа |
|  | *Закончите фразу:* для приготовления холодных закусок из яиц используют яйца, сваренные …… | вкрутую |
|  | *Решите задачу*: Определите, сколько требуется паштета для получения 126 порций корзиночек с паштетом, если на 1 порцию требуется 35 гр паштета | 35\*126=4410 гр |
|  | *Решите задачу*: Определите, сколько требуется семги соленой для получения 50 порций канапе с семгой, если на 1 порцию требуется 15 гр семги | 15\*50=750 гр |

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*  Основное значение холодных закусок:  а) придание столу праздничного вида;  б) возбуждение аппетита;  в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;  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 | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите срок реализации блюда «Сельдь рубленная»:   1. не более 12 часов; 2. не более 24 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. филе с кожей. | 2 |
|  | *Установите соответствие меду блюдом и соусом*  А) сельдь с гарниром 1 майонез  Б) рыба отварная с гарниром 2 соус-хрен  В) рыба заливная с гарниром 3 заправка горчичная | А - 3  Б - 2  В - 1 |
|  | *Установите соответствие между блюдом и приготовлением*:   |  |  | | --- | --- | | А Рыба заливная целиком | 1. Рыбу пластуют, припускают, нарезают на кусочки и выкладывают в виде целой тушки | | Б Рыба заливная в растяжку | 2. Подготовленные кусочки рыбы заливают желе, предварительно украсив кусочками лимона, морковью, зеленью и яйцом. | | В Рыба заливная порционными кусками | 3. Используют целые тушки средних размеров, украшают апельсинами, огурцами, маслинами и т.д… | | А 3  Б 1  В 2 |
|  | *Установите соответствие между закуской из сельди и способом ее оформления*:   |  |  | | --- | --- | | 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. Можно часть гарнира выложить продолговатыми горками, а сверху положить сельдь. | | А 2  Б 3  В 1 |
|  | *Соотнесите название закуски с ее описанием*:   |  |  | | --- | --- | | А Волованы с икрой | 1 Полоски хлеба покрывают тонким слоем масла, сверху укладывают икру, кружочки огурца и рубленые яйца; по краям –шинкованный лук. Полоски хлеба нарезают. | | Б Канапе с паюсной икрой | 2 Подготовленные морепродукты выкладывают в корзиночки и оформляются зеленью. | | В Корзиночки с морепродуктами | 3 Икру выкладывают в волованы, оформляют сливочным маслом, свежим огурцом, яйцом, зеленым луком | | А 3  Б 1  В 2 |
|  | *Соотнесите внешний вид закуски из рыбы и название*:   |  |  | | --- | --- | | **галантин из рыбы.jpg А** | 1 Рыбная нарезка  2 Корзиночки с икрой  3 Галантин из рыбы | | **корзиночки с икрой и рыбой.jpg Б** | | **рыбная нарезка.jpg В** | | А - 3, Б - 2, В - 1 |
|  | *Установите правильную последовательность* подготовки малосольной рыбы для холодных блюд:  1. пластуют;  2. удаляют реберные кости;  3. промывают;  4. нарезают с хвоста; отпускают | 3, 1, 2, 4 |
|  | *Укажите не менее трех ингредиентов* для приготовления «Форшмака»:  1. грибы;  2. репчатый лук  3.филе птицы  4. яйцо  5. филе сельди | 2,4,5 |
|  | *Установите правильную последовательность* приготовления блюда «Сельдь с гарниром»  1. вареные морковь, картофель, свеклу нарезать кубиками, свежие огурцы, помидоры нарезать ломтиками или дольками, лук нарезать кольцами  2. украсить листьями салата или веточками зелени, подать  3. гарнир выложить букетами, сельдь полить салатной заправкой  4. сельдь слабосоленую разделать на чистое филе, нарезать кусочками | 4,1,3,2 |
|  | *Решите задачу*: Рассчитайте количество крабов, которое необходимо взять для приготовления 100 порций блюда «Крабы под маринадом», если на 1 порцию берется 75 гр крабов | 75 гр\*100=7,5 кг |
|  | *Решите задачу*: Рассчитайте количество ледяной рыбы, которое необходимо взять для приготовления 1 порцию блюда «Студень из рыбы», если выход 1 порции – 150 г., а на 1 кг студня берется 469 гр рыбы | На 1000 гр – 469 гр  На 150 гр – х  Х = 150\*469/1000= 70 грамм |
|  | *Решите задачу*: Определите количество порций «Рыба заливная с гарниром» можно приготовить из 45 кг желе, если на 1 порцию требуется 125 гр желе | 45/0,125=360 порций |
|  | *Решите задачу*: Определите количество порций рыбы под майонезом можно приготовить из 12,5 кг окуня морского, если на 1 порцию требуется 91 гр окуня | 12500/91=137 порций |
|  | *Решите мини-кейс:* По производственной программе ресторана (меню) Вам необходимо приготовить заливное из рыбы. Какие загустители вы предложите для приготовления блюда. Свой выбор обоснуйте. | пищевой желатин,  это студнеобразователь животного происхождения |
|  | *Решите мини-кейс:* При бракераже блюда «Заливное из рыбы» выявлено, что блюдо было мутным, на поверхности присутствовали в незначительном количестве хлопья свернувшегося белка и другая мелкая взвесь. Определите не менее двух причин дефекта. | 1. Бульон «перекипел»,  2. Повар не процедил бульон или использовал сито с крупными отверстиями.  3. Повар не сделал оттяжку бульона |
|  | *Решите мини-кейс* При проведенном бракераже блюда «Сельдь рубленая», масса оказалась грубой, не однородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей, Блюдо не допущено к реализации. Повар получил замечания по приготовлению. Что нужно сделать, чтобы исправить недостатки по приготовлению? | необходимо пропустить повторно через мясорубку массу, вымешать, сформовать. |
|  | *Решите мини-кейс* При бракераже блюда заливное из рыбы выявилось что, рыбное желе недостаточно прозрачное, имеет не выраженный рыбный вкус. Повару предложено исправить блюдо. Каким образом можно исправить, не прибегая к переработке? | Для улучшения вкуса, можно подать соус майонез или соус хрен. |

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*  Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и приготовленный особым образом, носит название:  а) паштет; б) террин;  в) 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 из:  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 более 12ч.  4. не более 6ч. | 3 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А паштет  Б галантин  В ланспик | 1 заливное блюдо из нежирного мяса птицы, дичи, свинины, телятины и кролика. Мясо в виде фарша смешивают с яйцами и специями  2 желе из мясного концентрированного бульона  3 фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов | | А - 3, Б - 1, В - 2 |
|  | *Установите соответствие*  А курица галантин 1 майонез  Б сыр из дичи 2 соус-хрен  В морской гребешок 3 заправка горчичная | А - 2, Б - 1, В - 3 |
|  | *Установите соответствие*  А язык отварной с гарниром 1 майонез с корнишонами  Б закуска из отварного мяса 2 соус-хрен  В ростбиф с гарниром 3 заправка масленая | А - 2, Б - 3, В - 1, |
|  | *Найдите лишний ингредиент*  Состав мясного ассорти 1 заливной или отварной язык  2 жаренная курица или индейка  3 сыр из птицы  4 жаренный поросенок  5 галантин | 3 |
|  | *Перечислите не менее трех правил* украшения холодных блюд и закусок | Правильное сочетание, простота, расположение отдельных элементов, цветовая гармония, четкость, точность и аккуратность |
|  | *Перечислите не менее трех наименований ассортимента* мясных холодных блюд | Отварные, жаренные, заливные мясопродукты, фаршированные изделия, паштеты, студни, гастрономия |
|  | *Выберите ответ и аргументируйте его*: паштет из гусиной или утиной печени при отпуске оформляют:  а) зеленью укропа, петрушки, базилика  б) соусом: оливковое масло, лимонный сок, бальзамический уксусом;  в) сеточкой из майонеза, каперсами; | А , паштет включает в себя большое количество калорийных ингредиентов, поэтому украшение должно быть лаконично |
|  | *Установите правильную последовательность* подготовки копченной колбасы для холодных блюд:  1. удаляют обвязки;  2. надрезают и удаляют оболочку с части;  3. обтирают;  4. нарезают. | 1, 3, 2, 4. |
|  | *Установите правильную последовательность* приготовления блюда «Сыр из кур или дичи»:  1. размягчить масло;  2. добавляют куриный бульон; взбивают;  3. отварное мясо курицы измельчают;  4. добавляют мускатный орех, соль, разливают, охлаждают. | 3, 1, 2, 4 |
|  | *Решите задачу*: Рассчитайте количество курицы, которое необходимо взять для приготовления 200 порций блюда «курица галантин», если на 1 порцию требуется 45 гр курицы | 45 гр\*200=9 кг |
|  | *Решите задачу*: Рассчитайте количество моркови, которое необходимо взять для приготовления 140 порций блюда «Студень из говядины», если выход 1 порции - 150г., а на 1 порцию требуется 32 гр моркови | 1000гр – 32 гр  150гр – х  Х= 150\*32/1000=4,8 гр на 1 п.  На 140 п = 4,8\*140=672 гр |
|  | *Решите задачу*: Определите количество порций Паштета из печени, которое можно приготовить из 32 кг печени, если выход 1 порции – 130 г., а на 1 порцию требуется 150 гр печени | 1000-150  130-х  Х=130\*150/1000=19,5 гр  32000/19,5=1641 порция |
|  | *Решите задачу*: Определите количество порций поросенка отварного с хреном, которое можно приготовить из 18 кг поросенка, если на 1 порцию требуется 133 гр поросенка | 18000/133=135 порций |
|  | *Решите мини-кейс* Повару необходимо приготовить горячую закуску-жульен из птицы с грибами. После запекания повар заметил на поверхности блюда засохшие кусочки продуктов, хотя повар выдержал временной интервал. Объясните причины дефекта. | вместо твёрдого сыра мягкий сыр, высокая температура для тепловой обработки. |
|  | *Решите мини-кейс* По производственной программе ресторана (меню) Вам необходимо приготовить заливное из птицы, студень говяжий. Какие загустители вы предложите для приготовления каждого блюда. Свой выбор обоснуйте. | В заливном из птицы, студне говяжьем используют пищевой желатин в качестве загустителя, это студнеобразователь животного происхождения |
|  | *Решите мини-кейс* Приготовив мясное желе для украшения холодных закусок, повар заметил, что желе плохо застывает в формочках. Укажите возможные дефекты. | Не соблюдены нормы закладки желатина, истечение его срока годности, перекипело длительное время. |

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 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  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 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите, основные правила разработки рецептуры  А включение временного диапазона  Б раскрытие срока годности  В составление точной рецептуры | В |
|  | *Решите задачу*: Сколько необходимо взять картофеля массой брутто в феврале для приготовления 100 порций винегрета овощного, если выход 1 порции 200 гр, отходы в феврале – 35%, а на 1 кг винегрета необходимо 210 гр картофеля | Мбр на 1 кг = 210\*100/100-35%=323 гр  На 1000гр – 323 гр  На 200 гр – х  Х= 200\*323/1000=64 гр на 1 порцию  На 100 порций = 64000 гр |
|  | *Решите задачу*: Сколько необходимо взять свинины мясной массой брутто для приготовления студня свиного, если отходы – 14,8%, на 1 порцию требуется 180 гр свинины | 180\*100/100-14,8=211 гр |
|  | *Решите задачу*: Сколько необходимо взять колбасы деликатесной сырокопченой для приготовления 20 порций, если на 1 порцию требуется 31 гр колбасы | 31гр\*20 порций=620 гр |
|  | *Решите задачу*: Сколько необходимо взять сыра рокфор для приготовления 60 порций, если на 1 порцию требуется 31 гр колбасы | 53 гр\*60 порций=3,2 кг |
|  | *Решите задачу*: Сколько необходимо взять горошка зеленого консервированного массой брутто для приготовления 170 порций салата рыбного, если есть только зеленый горошек свежий б/з. На 1 кг горошка зел кон. – 0,71 горошка св б/з, на 1 порцию салата берется 10 гр горошка зеленого консервированого. | 1 кг горошка зел кон. – 0,71 горошка св б/з  0,010-х  Х= 0,010\*0,71/1 = 71 гр на 1 п.  71\*170=12 кг |
|  | *Решите задачу*: Сколько необходимо взять масла сливочного для приготовления рубленых яиц с маслом и луком, если есть масло крестьянское. На 1кг масла сливочного -1,13 кг масла крестьянского, норма закладки масла 175 гр | 1кг - 1,13кг  0,175 кг – х  Х = 0,175\*1,13 = 0,198к г= 198 гр |
|  | *Решите задачу*: Сколько необходимо взять томатного пюре для приготовления икры овощной, если есть томатная паста 35%. На 1кг томатного пюре - 0,3 кг томатной пасты, норма закладки 100 гр. | 1кг-0,3кг  0,1кг-х  Х=0,1\*0,3/1=0,03кг=30гр |
|  | *Решите задачу*: Рассчитайте количество сырья для блюда крабы под маринадом на 45 порций, если на 1 порцию необходимо крабы – 75 гр, маринад – 75 гр, лук зеленый – 20 гр, маслины – 15 гр. | Крабы – 75\*45=3375 гр  Маринад - 75\*45=3375 гр  Лук зеленый – 20\*45=900гр  Маслины- 15\*45=675гр |
|  | *Решите задачу*: Рассчитайте количество сырья для блюда поросенок отварной с хреном на 39 порций, если на 1 порцию необходимо поросенка – 33 гр, гарнира – 75 гр, соуса – 25 гр. | Поросенок – 133\*39=5187гр  Гарнир-75\*39=2925гр  Соус – 25\*39=975гр |
|  | *Решите задачу*: Определите количество порций крабов со сметаной, которое можно приготовить из 32 кг крабов, если на 1 порцию необходимо 45 гр крабов | 32кг/0,045кг=711 порций |
|  | *Решите задачу*: Определите количество порций салата со свеклой с сыром и чесноком, которое можно приготовить из 87 кг свеклы, если на 1 порцию необходимо 71 гр свеклы | 87/0,71=122 порции |
|  | *Решите задачу*: Рассчитать массу брутто индейки полупотрошенной первой категории для 50 порций салата с индейкой, если на 1 порцию необходимо 71 гр индейки, отходы – 25,9% | На 1 порцию Мбр индейки 71\*100/100%-25,9%=101 гр.  На 100 порций – 101\*100=10100 гр=10,1 кг |