**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 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

**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 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

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): 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 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.** | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 1.2** | Знает ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  формы, техника нарезки, формования сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.  рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;  правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  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 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  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 обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья:овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;  осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; | 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 ПК 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 супов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов 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;  организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и 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 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 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 2.7** | Знает процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов: нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  варианты подбора пряностей и приправ. | 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 из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; | 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, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **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 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.** | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 4.1** | * 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; * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; * способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; | 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 и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * 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, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;   соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить 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 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами** | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 5.1** | Знает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; | 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 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 5.4** | Знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; | 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 приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  - порционирования (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 5.5** | Знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения тортов и пирожных сложного ассортимента;  - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации тортов и пирожных сложного ассортимента, в том числе региональных;  - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки тортов и пирожных сложного ассортимента;  - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; | 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 навыкам и приготовления, подготовки к реализации тортов и пирожных сложного ассортимента, в том числе региональных;  - порционирования (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; | 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**

*МДК.07.01 01Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар*

*5 семестр*

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какие овощи содержать фитонциды?  а) артишоки, спаржа, ревень  б) стручковый перец, баклажаны, томаты  в) чеснок, лук, хрен, редька | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какой из перечисленных продуктов добавляют в рубленую массу, предназначенную для  приготовления фрикаделек:  а) сырые яйца  б) зелёный лук  в) пассерованный репчатый лук | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Зачем свежие грибы промывают в воде:  а) для удаления слизи  б) для удаления песка, грязи, листьев  в) для удаления горького привкуса | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какая часть бараньей туши используется для тушения?  а) грудинка  б) шейная  в) тазобедренная | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Из каких компонентов состоит рыбная котлетная масса?  а) рыбы, лука, чеснока, картофеля, хлеба, соли, перца  б) шпика, воды или молока, соли, перца, рыбы  в) рыбы, хлеба пшеничного, воды или молока, соли, перца | В |
|  | *Установите соответствие* между временем года и количеством отходов при обработке картофеля:  а) 35% 1) сентябрь – октябрь  б) 30% 2) ноябрь – декабрь  в) 25% 3) январь – февраль | А3, Б2, В1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) ревень  Б) спаржа | 1) калибруют  2) сортируют  3) снимают кожицу  4) промывают  5) перевязывают  6) нарезают | | А 4, 3, 6  Б 4, 3, 2,5 |
|  | *Установите соответствие:*  А) губчатые 1) сморчки, строчки, трюфели  Б) пластинчатые 2) белые, маслята, подосиновики  В) сумчатые 3) грузди, опята, волнушки | А2, Б3, В1 |
|  | *Установите соответствие* между частями туши   |  |  | | --- | --- | | **C:\Users\Library-21\Desktop\туша.jpg**  1  2  3 | а –  *шейная*  *б – пашина*  *в – вырезка* | | 1 а, 2в, 3б |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | **C:\Users\Library-21\Desktop\нарезка.jpg** | *А шарики*  *Б груши*  *В бочонки* | | 1 В, 2 Б, 3А |
|  | *Ответьте на вопрос*:  Назовите не менее трех групп, на которые подразделяют овощи? | Клубнеплоды, корнеплоды, капустные,  луковые, пряные, салатно-шпинатные,  плодово-томатные, десертные |
|  | *Укажите не менее двух факторов*, влияющих на количество отходов. | качество овощей, способ обработки,  время года |
|  | *Перечислите не менее двух*  питательных веществ, содержащиеся в рыбе. | белки, жиры, углеводы, минералы, витамины А, В, С, Д, Е и РР |
|  | *Ответьте на вопрос*: Что относят к морепродуктам (не менее двух наименований)? | Крабы, креветки, омары и лангусты, раки, кальмары морской гребешок, мидии трепанги, водоросли |
|  | *Определите порядок последовательности* обработки картофеля:  а) сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, моют  б) калибруют, сортируют, очищают, дочищают, моют  в) сортируют , очищают, моют | А |
|  | *Укажите* сроки хранения подготовленных полуфабрикатов на ПОП (не менее двух видов). | Крупнокусковые 48 ч, Кости12ч , Суповые наборы 12ч, Панированные 24ч, Из котлетной массы 18ч |
|  | *Решите задачу:*Определите разницу в количестве отходов в сентябре (20%) и марте (40%) при холодной обработке 120 кr картофеля. | 120\*20%/100=2,4 кг  120\*40%/100=4,8 кг  4,8-2,4=2,2 кг |
|  | *Решите задачу:*Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 250 кг говядины I категории (% отходов = 26,4%). | 250\*26,4/100=6,6 кг |
|  | *Решите задачу:*Определите количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 45 кг судака неразделанного, если процент отходов составляет 51%. | 45\*51%/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 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Горячие супы приготавливают в отделении горячего цеха  1) холодном  2)суповом  3) соусном | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?  а) протирают;  б) сильно разваривают;  в) припускают мелко нарезанными | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают  1) соломкой  2) шашками  3) дольками | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какая жидкая основа у борща холодного?  а) квас;  б) бульон;  в) свекольный отвар | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Суп, который не относятся к заправочным:  1) щи зеленые  2) бульон с гренками  3) борщ флотский | 2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1. мясной  2. борщок  3. из птицы | a) пирожки из дрожжевого и слоеного теста, лапша домашняя; вермишель; рис; яйцо «в мешочек», омлет, пельмени, отварные овощи  б) кулебяка, кусок птицы, клецки из кнельной массы, клецки из манной или пшеничной крупы, лапша, вермишель, рис, омлет  в) острые гренки | | 1. а  2.в  3.б |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1. Суп-пюре  2. Щи  3. Рассольник | а) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья  б) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании.  в) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы. | | 1. б  2. в  3.а |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1. Россия  2. Украина  3. Грузия | А Щи  Б Харчо  В Борщ | | 1.а  2. в  3.б |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1)рыбный бульон  2) костный бульон  3) мясо-костный бульон | a)трубчатые, тазовые, грудные говяжьи кости  б) кости и мясо  в) рыба и рыбные отходы | | 1. в  2. а  3. б |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1. борщ зеленый  2. борщ московский  3. борщ украинский | a) набор мясных продуктов, горячие ватрушки  б) яйцо, зелень и сметана  в) пампушки с чесночным соусом, сметана, нашинкованная зелень. | | 1.б  2. а  3.в |
|  | *Ответьте на вопрос*: Какой продукт является основным в составе борща? | Свекла |
|  | *Ответьте на вопрос*: От чего зависит последовательность закладки продуктов в супы? | От времени варки сырья |
|  | *Ответьте на вопрос*: С какой целью супы-пюре из овощей в процессе приготовления заправляют белым соусом? | для однородной консистенции |
|  | *Определить последовательность операций* при приготовлении супов-пюре:  1) соединение с соусом, разведение бульоном  2) добавление соли, проваривание;  3) варка или припускание продуктов, введение пассированных овощей; протирание;  4) заправка льезоном и маслом, отпуск; | 3214 |
|  | *Ответьте на вопрос*: Почему молочные супы варят небольшими порциями? | потому что продолжительное хранение ухудшает цвет, запах, консистенцию и вкус супа |
|  | Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников | Припускание |
|  | *Решите задачу:*Сколько картофеля необходимо взять в декабре (30%) для приготовления 100 порций рассольника ленинградского по первой колонке Сборника рецептур блюд | На 1 кг рассольника необходимо взять картофеля в декабре 300\*100/100%-30%=428 гр  На 1 порцию рассольника необходимо взять картофеля в декабре 428-1000  х-500  х=428\*500/1000=214 гр  На 100 порций – 214\*100=21400гр=21,4кг |
|  | *Решите задачу:* Сколько порций борща можно приготовить из 50 кг свеклы, если на 1 порцию по рецептуре идет 100 гр.? | 50000/100=500 порций |
|  | *Решите задачу:* Сколько порций рассольника можно приготовить из 18 кг соленых огурцов, если на 1 порцию по рецептуре идет 33,5 гр? | 38000/33,5=537 порций |
|  | *Решите задачу:* Сколько порций щей из квашеной капусты можно приготовить из 63 кг квашенной капусты, если на 1 порцию по рецептуре идет 178,5 гр? | На 1 порцию по рецептуре 178,5 гр  63000/178,5=352 порций |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  К комбинированным способам тепловой обработки не относят:  А) тушение, запекание  Б) варку, жарку основным способом  В) варка с последующей обжаркой; брезирование. | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  В какую воду закладывают мясо, если варят его для вторых блюд  а) в холодную;  б) в горячую;  в)в пряный отвар | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике  а) чтобы не отстала панировка;  б) чтобы увеличить срок хранения полуфабрикатов;  в) чтобы масло было застывшим. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Для шпигования мяса:  а) делают прорези вдоль волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого  длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочками, шпиком и чесноком;  б) делают прорези поперек волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или  тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочками (шпиком,  чесноком); | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Каким способом жарят перед подачей шницель «по-столичному»  а)во фритюре;  б)основным способом с двух сторон с дожариванием в жарочном шкафу в течение 3-5 мин;  в)во фритюре с дожариванием в жарочном шкафу в течение 2-3мин. | Б |
|  | *Установить соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1. Блюда из отварного мяса и субпродуктов  2. Блюда из припущенного мяса  3. Блюда из жаренного мяса крупным куском | а) котлеты паровые из свинины  б) ростбиф  в) языки | | 1В, 2А, 3Б, |
|  | Установить соответствие кулинарного использование тушки зайца:  а) тушение 1) задняя часть  б) жарка 2) передняя часть | А2, Б1 |
|  | *Установить соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1. Цыплята  2. Молодые куры  3. Старые куры | a) 50-60 мин.  б) 1-2 час  в) 20-30 мин. | | 1. в  2. а  3.б |
|  | |  |  | | --- | --- | | *Установить соответствие* | | | Вопросы | Варианты ответов | | 1. В чём панируются  котлеты Пожарские? | а) Форма овально-приплюснутая  с косточкой крыла. | | 2. Зачем котлеты  по-киевски панируют  в двойной панировке? | б) Чтобы масло не вытекало во время  тепловой обработки. | | 3. Какую форму имеет  котлета натуральная из  кур? | в) Панируют в фигурной панировке. | |  |  | | 1в, 2б, 3а |
|  | *Установить соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1. порционный п/ф  2. мелкокусковой п/ф | а) бефстроганов  б) лангет  в) антрекот  г) поджарка | | 1 Б, В  2 А, Г |
|  | *Ответьте на вопрос*: почему дичь в основном используют для жарки? | **её позвоночник содержит горечь, поэтому для варки непригодна** |
|  | *Ответьте на вопрос*: из каких основных белков состоит соединительная ткань мяса | Коллаген и эластин |
|  | *Ответьте на вопрос*: назовите минимум один вид заправки птицы перед тепловой обработкой | В кармашек, в одну нитку, в две нитки |
|  | *Ответьте на вопрос*: как определить готовность отварного мяса | проколом поварской иглы |
|  | *Ответьте на вопрос*: назовите минимум один признак, от чего зависит способ тепловой обработки птицы | от вида птицы, её упитанности, возраста. |
|  | *Перечислите не менее трех видов полуфабрикатов* из птицы и дичи по способу приготовления: | тушки, порционные, мелкокусковые, рубленые |
|  | *Решите задачу:*Определить массу нетто кроликов из 60 кг. массой брутто для приготовления изделий из котлетной массы, если % отходов – 80% | 60\*80%/100=48 кг |
|  | *Решите задачу:*Определите массу нетто котлетного мяса, которое получится при разделке 210 кг говядины II категории, если % отходов – 29,5% | 210\*(100%-29,5%)/100=148 кг |
|  | *Решите задачу:*Сколько порций плова по второй колонке Сборника рецептур блюд можно приготовить из 30,2 кг индейки, если на 1 порцию необходимо 188 гр | На 1 порцию – 188 гр  30200/188=160 порций |
|  | *Решите задачу:*Сколько порций печени жареной по первой колонке Сборника рецептур можно приготовить из 20,6 кг печени говяжьей, если на 1 порцию необходимо 170 гр | На 1 порцию – 170 гр  20600/170=121 порция |

*6 семестр*

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) заправлять салаты и винегреты за несколько часов до подачи  4) 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 охлаждаемой витрины  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 | 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*  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  3 форма организация выездного банкетного обслуживания | А - 3, Б - 1, В - 2 |
|  | *Установите соответствие*:   |  |  | | --- | --- | | приспособление для нарезки сыра.jpgА | 1 Яйцерезка  2 Приспособление для нарезки сыра  3 Нож-вилка | | яйцерезка.jpgБ | | нож_вилка.jpgВ | | А 2  Б 1  В 3 |
|  | *Установите соответствие***:**   |  |  | | --- | --- | | **куттер.jpg А** | 1 Слайсер  2 Вакууматор  3 Куттер | | **вакууматор.png Б** | | **слайсер.jpg В** | | А 3  Б 2  В 1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1 Оборудование | *а – сковорода*  *б – миксер планетарный*  *в – миска железная*  *г – расстоечный шкаф* | | 2 Инструменты | | 1 Б Г  2 А В |
|  | *Перечислите* не менее трех инновационных технологий приготовления блюд | Шоковая заморозка, су вид, пакоджеттинг, молекулярная кухня, cook&chill, cook&serve |
|  | *Назовите* виды контроля качества продукции | Входной, операционный, выходной |
|  | *Ответьте на вопрос*: Что такое бракераж? | Проверка на раздаче правильности хранения пищи, отпуск 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 |
|  | *Решите задачу:* Определите, сколько требуется корня хрена для получения 30 порций соуса хрен (выход порции 20гр., а на 1 кг соуса требуется 350 гр хрена) | На 1000 гр- 350 гр  На 20 гр. – х  Х= 350\*20/1000=70 гр.  70 гр \* 30 порций= 2,1 кг |
|  | *Решите задачу:* Определите, сколько требуется вишни маринованной для получения 64 порций винегрета мясного (выход порции 150гр, а на 1 кг соуса требуется 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 паштета для получения 176 порций корзиночек с паштетом, если на 1 порцию требуется 35 гр паштета | 35\*176=6160 гр |
|  | *Решите задачу*: Определите, сколько требуется семги соленой для получения 150 порций канапе с семгой, если на 1 порцию требуется 15 гр семги | 15\*150=2250 гр |
|  | *Решите задачу*: Определите количество порций «Рыба заливная с гарниром» можно приготовить из 35 кг желе, если на 1 порцию требуется 125 гр желе | 35/0,125=280 порций |

*МДК.07.02 Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер*

*7 семестр*

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
| 1 | *Выберите один правильный вариант ответа*  В каком виде поступают плоды и ягоды на предприятия общественного питания?  А) свежие  Б) замороженные  В) консервированные  Г) Все ответы верны | Г |
| 2 | *Выберите один правильный вариант ответа*  Это сыпучий порошок белого цвета, который получают из картофельных клубней  А) Картофельный крахмал  Б) Агар  В) Пектиновые вещества | В |
| 3 | *Выберите один правильный вариант ответа*  Как хранят очищенные и измельченные яблоки и груши для компота?  А) в подкисленной воде  Б) В закрытой посуде  В) В обычной посуде  Г) В обычной воде | А |
| 4 | *Выберите один правильный вариант ответа*  Образование устойчивой пены способствует добавлению небольшого количества:  А) разрыхлителя  Б) крахмал  В) желатина  Г) лимонной кислоты | Г |
| 5 | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какие бывают крахмалы  А) Кукурузный  Б) Картофельный  В) Модифицированный  Г) Все ответы верны | Г |
| 6 | *Установитесоответствие:*   1. холодные сладкие блюда; а) мусс;   2 горячие сладкие блюда; б) суфле;  в) самбук;  г) пудинги; | 1- а, в, 2 – б, г |
| 7 | *Установитесоответствие:*   |  |  | | --- | --- | | 1. желе; 2. мусс; 3. самбук; 4. крем. | а) блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси;  б) прозрачная студнеобразная масса;  в) фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками;  г) взбитое желе густой пенообразной консистенции. | | 1 - б  2 - г  3 - в  4 - а |
| 8 | *Установитесоответствие:*   |  |  | | --- | --- | | 1. персики; 2. грейпфрут; 3. киви. | а) косточковые;  б) экзотические;  в) субтропические; | | 1 - а, 2 - в, 3 - б |
| 9 | *Установите соответствие*  А) желатин 1) вещество растительного происхождения, производится из красных и бурых водорослей путём выпаривания  Б) агар 2) получают как вытяжку экстракта из плодов  В) пектин 3) продукт животного происхождения, который  изготавливают из костей, хрящей, сухожилий | А - 3  Б - 1  В - 2 |
| 10 | *Установите соответствие:*   |  |  | | --- | --- | | 1 - мильфей  2 - кейк-попс  3 - бланманже | А) десерт из слоеного теста со взбитыми сливками и  джемом  Б) желерованные десерт на основе молока и сахара  В) десерт на палочке | | 1 - а, 2 - в, 3 - б |
| 11 | *Перечислите признаки классификации* плодов и ягод | Видовые и сортовые признаки |
| 12 | *Перечислите не менее трех наименований* пищевых кислот, применяемых при приготовлении десертов | Виннокаменная, лимонная, молочная, уксусная, аскорбиновая, сорбиновая |
| 13 | *Назовите не менее трех* пряностей, применяемых при приготовлении десертов | Гвоздика, корица, бадьян, кардамон, имбирь, ваниль, душистый перец |
| 14 | *Назовите* алкогольные напитки, применяемы при приготовлении десертов | Десертные вина, ликеры, коньяк |
| 15 | *Перечислите не менее трех видов оборудования* для приготовления холодных десертов | Кухонные машины, слайсер, миксер, блендер, соковыжималки, пакоджет, куттер, фризер, гранитор, холодильник |
| 16 | *Перечислите не менее трех видов оборудования* для приготовления горячих десертов | Пароконвектомат, блинницы, кофеварки, гриль, фритюрница, слайсер, миксер, блендер, соковыжималки |
| 17 | *Решите задачу:* Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 8 кг ежевики свежей, если отходы – 15% | 8\*15%:100=1,2 кг |
| 18 | *Решите задачу:* Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 34 кг апельсинов очищенных, если отходы – 33% | 34\*33%:100= 11, 22 кг |
| 19 | *Решите задачу:* Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 25 яблок свежих с удаленным семенным гнездом, если отходы – 12% | 25\*12%:100=3 кг |
| 20 | *Решите задачу:* Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 26 кг абрикосов свежих, если отходы – 14% | 26\*14%:100=3,64 кг |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.  а) 1:3  б) 1:2  в) 1:1 | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Для крема «Шарлотт» приготавливают  а) яично-молочный сироп  б) яично-сахарную массу  в)молочно-сахарную смесь | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Заварной крем используют:  а) для украшения изделий  б) для склеивания и смазывания пластов  в) для заполнения заварных изделий | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.  а) белковый заварной  б) белковый сырцовый  в) крем «Зефир» | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Торт «Наполеон» приготавливают:  а) из бисквитного п/ф.  б) из песочного п/ф.  в) из слоёного п/ф. | В |
|  | *Установите соответствие*  а) сырье основное 1) мука  б) сырье дополнительное 2) желатин  3) яйца  4)дрожжи | А 1,3  Б 2,4 |
|  | *Установите соответствие:*  А) химическое рыхление 1) бисквитное тесто  Б) механическое рыхление 2) дрожжевое тесто  В) биологическое рыхление 3) вафельное тесто | А 3  Б 1  В 2 |
|  | *Установите соответствие:*  а) красители натуральные 1) понсо  б) красители искусственные 2) антоциан  3) кармин | А 2, 3  Б 1 |
|  | *Установите соответствие*  А) желатин 1) Вещество растительного происхождения, производится из красных и бурых водорослей путём выпаривания  Б) агар 2) получают как вытяжку экстракта из плодов.  В) пектин 3) Продукт животного происхождения, который изготавливают из костей, хрящей, сухожилий | А 3  Б 1  В 2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1 Оборудование | а – *пароконвектомат*  *б – куттер*  *в – венчик*  *г – сито* | | 2 Инструменты | | 1 А, Б  2 В, Г |
|  | *Ответьте на вопрос:*Что такое клейковина | Это эластичная, упругая масса из белков, муки и воды |
|  | *Назовите* показатели определения качества клейковины | Цвет, эластичность, растяжимость |
|  | *Перечислите* не менее трех основных отделений кондитерского цеха | Кладовая суточного запаса, моечная, тестомесильное, для охлаждения и отделки изделий, для приготовления п/ф, тесторазделочное, выпечное, экспедиция |
|  | *Ответьте на вопрос:* Предельная влажность муки | 15% |
|  | *Ответьте на вопрос:* Что такое патока? | Густая, вязкая, бесцветная жидкость сладковатого вкуса |
|  | *Продолжите предложение:* Инвертный сироп – это сироп, сваренный с добавлением **…….** | Лимонной кислоты |
|  | *Ответьте на вопрос:* Что такое упек? | Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания |
|  | *Ответьте на вопрос:* Что такое припек? | Отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки |
|  | *Решите задачу*: На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек. | (5– 4):4х100 =25% |
|  | *Решите задачу*: На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек. | 5,8 -5:5,8х100%=14% |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  В состав заварного теста входят:  а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца  б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода  в) вода, мука, соль, маргарин, яйца | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  С какой целью оставляют выпеченный бисквит на 8-10 часов:  А) чтобы остыл  Б) для укрепления структуры мякиша  В) чтобы был сухим | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Рулеты - это:  a) мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой поверхностью  б) тонкопористые листы с прослоенной начинкой;  в)свернутые пласты, прослоенные начинкой | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется … в печи при температуре 220 – 240 0С в течение 1-3мин.  А) запечь;  Б) заколеровать;  В) закарамелизовать. | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какие изделия не относятся к группе мучных кондитерских изделий  А) печенье, крекер, вафли  Б) торты, рулеты, пирожные  В) зерновое драже, грильяжные конфеты | В |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | Ассортимент хлебобулочных изделий | Показатели | | А) по способу отпуска покупателю | 1. штучные и весовые | | Б) по рецептуре | 2. булки, батоны, калачи | | В) по способу выпечки | 3. формовой и подовый | | Г) по форме | 4. простые, улучшенные, сдобные | | А 1  Б 4  В 3  Г 2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  |  | | --- | --- | --- | | А. Тесто без дрожжевое | Изделия, блюда | Б. Тесто дрожжевое | |  | 1. Вареники |  | |  | 2. Расстегаи |  | |  | 3. Блинчики |  | |  | 4. Ватрушки |  | | А 1,3  Б 2,4 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | Ассортимент хлебобулочных изделий | Название | | Picture backgroundА) | 1. шакер-чурек | | Б) Picture background | 2. пахлава | | В) Picture background | 3. курабье | | А 2, Б 1, В 3 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) масса воздушного теста при отсадке расплывается | 1. высокая температура печи, изделия рано вынули | | Б) изделия снаружи имеют темную окраску | 2. белки плохо взбиты или отделены от желтков, много сахара, инвентарь теплый или жирный | | В) изделия после выпечки садятся | 3. высокая температура печи | | А 2  Б 3  В 1 |
|  | *Выберите все правильные ответы*:  При температуре 250-260 градусов из дрожжевого теста выпекают изделия     А) булочка домашняя     Б) сдоба выборгская  В) слойка с повидлом    Г)  кекс «Майский» | А, Б, Г |
|  | *Назовите не менее трех наименований* ассортимента изделий из бисквитного теста | Торты, пирожные, рулеты, бисквиты |
|  | *Назовите не менее трех наименований* ассортимента изделий из сдобного пресного теста.. | Ватрушки, сочни, хачапури, пирожки, чебуреки, пироги, вертуты |
|  | *Назовите не менее трех наименований* ассортимента изделий из слоеного теста. | Булочки, слойки, торты, пирожные, |
|  | *Назовите не менее трех наименований* ассортимента изделий из вафельного теста | Вафли, трубочки, рожки, листы. |
|  | *Перечислите* ассортимент изделий из воздушного теста | Безе, меренги, торты |
|  | *Решите задачу:* Сколько можно приготовить ватрушек массой по 36 г каждая, если поступило 5 кг творога, а на 1 кг требуется 784 гр творога? | На 1000гр-784гр  36гр-х  Х=784\*36/1000=28 гр  5000гр/28=178 порций |
|  | *Решите задачу:* Сколько штук ватрушек венгерских можно приготовить, если имеется 6кг масла сливочного, а на 100 штук требуется 2 кг? | На 100 штук-2кг  На х шт – 6 кг  Х= 6\*100/20=300 штук |
|  | *Решите мини-кейс:* У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с «закалом». В чем причина? | Недостаточное время выпечки, неравномерный нагрев печи |
|  | *Решите мини-кейс:* Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина (укажите не менее двух) | Использована мука с низким содержанием клейковины, жидкая или слишком густая консистенция теста, низкая температура выпечки |
|  | *Решите мини-кейс:* Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый | Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекали, механическое воздействие при выпечке. |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортовсложного 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*  Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:  А) слоеного полуфабриката;  Б) миндального полуфабриката;  В) обрезок от бисквитного полуфабриката. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какого вида полуфабрикатов, для изготовления пирожных и тортов не существует?  a) заварной;  б) бисквитный;  в) молочный;  г) слоеный;  д) сахарный. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Как выпекают воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский»:  a) две лепёшки круглой формы  б) две лепёшки овальной формы  в) две лепешки квадратной формы. | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Заварной крем используют:  а) для украшения изделий  б) для склеивания и смазывания пластов  в) для заполнения заварных изделий  г) все ответы верны | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Рулет «Меренговый» приготавливают  а) из бисквитного теста  б) из песочного теста  в) из воздушного теста | В |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | Наименование изделия | Особенности приготовления | | А) Бисквит «Прага» | 1. тесто отсаживают из кондитерского мешка в виде мелких шариков | | Б) Печенье | 2. взбитые яичные белки и желтки соединяют с подогретым сливочным маслом, мукой, какао – порошком | | В) Профитроли | 3. вырезают выемкой круглые лепёшки | | А 2, Б 3, В 1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | Приспособления для украшения тортов | Форма рисунка | | А) Гребёнка | 1. Надпись | | Б) Корнетик | 2. Роза | | В) Кондитерский мешок | 3. Прямые линии | | А 3, Б 1, В 2 |
|  | Установите соответствие   |  |  | | --- | --- | | А) торт «Графские развалины» | 1. бисквитное тесто | | Б) торт «Наполеон» | 2. воздушное тесто | | В) торт «Красный бархат» | 3. слоеное тесто | | А 2, Б 3, В 1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) пирожное «Корзиночка» | 1. бисквитное тесто | | Б) пирожное «Павлова» | 2. воздушное тесто | | В) пирожное «Картошка» | 3. песочное тесто | | А 3, Б 2, В 1 |
|  | *Назовите не менее трех* технологических этапов приготовления песочных пирожных | Приготовление теста, формование, выпекание.  Приготовление отделочных полуфабрикатов.  Сборка и отделка песочных пирожных |
|  | *Назовите не менее трех видов* ассортимента десертных пирожных | Бисквитно-кремовые, бисквитно-глазированные, рулеты фруктовые, буше, пуншевые, корзиночки |
|  | *Назовите* технологические этапы приготовления песочных тортов | Приготовление теста, выпекание. Приготовление отделочных полуфабрикатов.  Сборка и отделка |
|  | *Назовите* технологические этапы приготовления бисквитных тортов | Приготовление теста, выпекание, приготовление отделочных п\ф, сборка и стабилизация, выравнивание, отделка |
|  | *Назовите* технологические этапы приготовления воздушных тортов | Приготовление теста, выпекание.  Приготовление отделочных полуфабрикатов.  Сборка и отделка |
|  | *Назовите* технологические этапы приготовления слоеных тортов | Приготовление теста, выпекание.  Приготовление отделочных полуфабрикатов.  Сборка и отделка |
|  | *Решите задачу:* Сколько порций пирожного «Бисквитного» можно приготовить из 2 кг муки, если на 100 порций требуется 416 гр муки? | На 100 порций – 416 гр муки  на х порций – 2000  х = 2000\*100/416=480 порций |
|  | *Решите задачу:* Сколько порций пирожного «Песочное» можно приготовить из 4 кг меланжа, если на 100 порций требуется 202 гр? | На 100 п. – 202 гр  На х порций – 4000  Х = 4000\*100/202 = 1980 порций |
|  | *Решите задачу:* Сколько порций пирожного «Корзиночка» можно приготовить из 6 кг сливок, если на 100 порций требуется 1274 гр? | На 100 п- 1274 гр  На х п – 6000 гр  Х = 6000\*100/1274 = 470 порций |
|  | *Решите задачу:* Сколько кг коврижки можно приготовить из 39 кг меда, если на 10 кг требуется 2504 гр ? | На 10 кг – 2,504 кг  На х кг – 39000 кг  Х = 39000\*10/2504 =155 кг |
|  | *Решите задачу:* Сколько порций пирожного Песочного можно приготовить из 4 кг меланжа, если на 100 порций требуется 202 гр? | На 100 п. – 202 гр  На х порций – 2000  Х = 4000\*100/202 = 1980 порций |