**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 ПОУЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

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

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Гатчина, 2024 г.

Фонд оценочных средств для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности по учебной практике ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.02.15Поварское 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 |

**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 соответствии 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  4) наличие слайсера | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Назовите оптимальную температуру воздуха, при которой создаются благоприятные условия труда для работников.   1. 18-23 С0 2. 14-16 С0 3. 25-27 С0 4. 27-30 С0 | 1 |
|  | *Установите соответствие*  ЦВЕТ РАЗДЕЛОЧНОЙ ДОСКИ                       ВИДЫ ПРОДУКТОВ  A) зеленая                                            1) овощи  Б) коричневая                                        2) сырое мясо и птица  В) синяя                                                  3) молочные продукты, сыр, хлеб  Г) белая                                                  4) морепродукты и рыба                                                                5) полуфабрикаты после тепловой обработки | А-1, Б-5, В-4, Г-3 |
|  | *Установите соответствие*  А кейтеринг1 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*  А нижняя полка холодильника 1 молоко и молочные продукты, яйца  Б средняя полка холодильника2 сыр, копчености, готовые блюда, зелень  В верхняя полка холодильника 3 свежее мясо, рыба, птица, фарш | А 3, Б 2, В 3 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1 Оборудование | а – *пароконвектомат*  *е – нож*  *и – гастроемкость*  *в – сковорода*  *к – куттер*  *д – тестомес*  *б – венчик*  *з – сито*  *л –кофемашина*  *м – миксер планетарный*  *ж – миска железная*  *г–расстоечный шкаф* | | 2 Инструменты | | 1 АГДКЛМ  2 БВЕЗЖ |
|  | *Установите правильную последовательность* подготовки яиц  1. сортируют  2. замачивают в теплой воде  3. промывают в 0,5% -ном растворе кальцинированной соды  4. выборочно овоскопируют  5. дезинфицируют 0,5% раствором хлорамина  6. ополаскивают проточной водой | 1,4,2,3,5,6. |
|  | Назовите не менее пяти правил товарного соседства | готовая продукция и полуфабрикаты хранятся в отдельных холодильных установках;  молочные продукты следует хранить в специальной таре с крышкой и при этом контролировать, чтобы в ней не оставляли лопатки или ложки;  масло и жиры не должны соседствовать с продуктами, выделяющими сильный запах;  сухие сыпучие продукты хранят сухих помещениях с хорошей вентиляцией;  хлебобулочные изделия размещают в шкафах или стеллажах с отверстиями для вентиляции, нельзя хранить рядом хлеб из пшеничной и ржаной муки;  свежие овощи хранят в тёмных, сухих, прохладных помещениях. |
|  | *Назовите оборудование*, необходимое для приготовления холодных соусов и заправок | Холодильник, миксер, блендер, стол производственный, весы |
|  | *Назовите инвентарь*, необходимый для приготовления холодных соусов и заправок | сито, поварские ножи и разделочные доски с маркировкой «ОС», «ОВ», «МС», «МВ», «Зелень», лотки, противни, тёрки, черпаки, разливательная и столовые ложки |
|  | *Назовите оборудование*, необходимое для приготовления холодных салатов | Холодильник, плита, жарочный шкаф, миксер, блендер, стол производственный, весы |
|  | *Назовите инвентарь*, необходимый для приготовления холодных салатов | Кастрюли, сковороды, противни, шумовка, дуршлаг, сито, поварские ножи и разделочные доски с маркировкой «ОС», «ОВ», «МС», «МВ», «Зелень», лотки, противни, тёрки, черпаки, разливательная и столовые ложки |
|  | *Назовите оборудование*, необходимое для приготовления теплых салатов | Холодильник, плита, жарочный шкаф, миксер, блендер, стол производственный, весы |
|  | *Решите задачу*: Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 250 кг картофеля в марте | 250\*40%/100=100 кг |
|  | *Решите задачу*: Определите массу брутто перца сладкого, необходимое для получения 27 кг сырого подготовленного для фарширования | 27\*100/100%-25%=36 кг |
|  | *Решите задачу*: Заменить50кглука репчатого свежего луком репчатым сушенным | 1 кг лук р.св. – 0,14 кг лука р. Суш.  50 кг – х  Х= 50\*0,14/1=7 кг |
|  | *Решите задачу*: Заменить27 кг помидоров свежих помидорами соком томатным натуральным | 1-1,22  27-х  Х= 27\*1,22/1=33 л |

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) сливки, сметана и уксус;  г)растительное масло и уксус | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Какие соусы относятся к холодным:  а) заправки, маринады и сливки;  б) майонез, маринады и заправки;  в) красный, майонез и молочный;  г)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*  А промышленные соусы 1табаско  Б холодные соусы 2 майонез шантильи  3кули из овощей  4ранч  5терияки | А 1,5  Б 2,3,4 |
|  | *Установить соответствие*  А основные соусы 1 майонез  Б производные соусы 2 майонез шантильи  3 маринад овощной  4 масло чесночное  5маринад овощной со свеклой | А 1,3  Б 2,4,5 |
|  | *Установить соответствие*  А масло зеленое 1 для бутербродов, оформления блюд  Б масло селедочное 2 к бифштексу, антрекоту, рыбе фри, для бутербродов  В масло сырное 3 для бутербродов, как холодную закуску  Г масло с горчицей 4 для бутербродов | А2 б4 в3 г 1 |
|  | *Установить соответствие*  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 | А3,б2,в1 |
|  | *Перечислите* сырье, необходимое для приготовления соуса майонез | Масло растительное, желток, горчица, уксус3%, соль, сахар |
|  | *Назовите* этапы приготовления соуса майонез | В растертые сырые желтки с солью, сахаром и горчицей постепенно тонкой струйкой при непрерывном взбивании вливают масло растительное. Когда масло соединится с желтками и смесь превратится в густую однородную массу, вливают уксус. |
|  | *Перечислите* блюда, к котором подают соус майонез | Рыбные, мясные, овощные, бутерброды |
|  | Перечислите сырье, необходимое для приготовления заправки горчичной | Горчица, соль, сахар, перец черный молотый, яичные желтки, уксус, растительное масло |
|  | *Назовите* этапы приготовления заправки горчичную | Горчицу, соль, сахар, перец черный молотый и яичные желтки растирают, разводят уксусом,процеживают и заправляют маслом растительным. |
|  | *Перечислите* блюда, к котором подают заправку горчичную | Салаты, блюда из сельди |
|  | *Перечислите* сырье, необходимого для приготовления заправки для салатов | Соль, сахар, перец черный молотый, уксус, растительное масло |
|  | *Назовите* этапы приготовления заправки для салатов | Смешать все ингредиенты до однородной смеси |
|  | *Перечислите* блюда, к котором подают заправку для салатов | Для салатов и винегретов |
|  | *Назовите* правила хранения соусов и заправок | Основные соусы – до 3 суток, салатные заправки – 1-2 суток, маринады и соус хрен – 2-3 суток, температура – 0-5 градусов |
|  | *Назовите* не менее 5 правил уборки рабочего места после приготовления | мытьё, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекцию рабочих поверхностей, мытьё стен и пола, очистка униформы |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК.3.3.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*   |  |  |  | | --- | --- | --- | | А. Салат мясной | Продукты  1. Птица  2. Майонез  3. Яйца  4. Крабы  5. Говядина (свинина)  6. Огурцы  7. Салат  8. Картофель  9. Грибы | Б. Салат столичный | | А 2,3,4,5,7,8  Б 1,2,3,4,6,7,8 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  |  | | --- | --- | --- | | А. салат Летний | Продукты  1. Сметана  2. Картофель  3. Лук зеленый  4. Яйца  5. Помидоры свежие  6. Огурцы свежие  7. Огурцы соленые  8. Фасоль стручковая  9. Морковь вареная | Б. салат картофельный с огурцами | | А 1,2,3,4,5,6,8,  Б 1,2,3,7,9 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1винегрет  2салат Зеленый  3 салат Весна  4 салат Мясной | 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.  г) консистенция продуктов мягкая, нарезаны в той основному продукту; вкус и цвет соответствует продуктам; уложен горкой. | | 1б, 2а, 3в, 4г |
|  | *Перечислите*сырье, необходимое для приготовления салата Винегрет | картофель, свекла, морковь, соленые огурцы, капуста квашенная, лек зеленый и репчатый |
|  | *Назовите* этапы приготовления салата Винегрет | Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезаютломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5см, а репчатый - полукольцами. Подготовленные овощи соединяют,добавляют заправку или масло растительное, перемешивают. |
|  | *Перечислите* сырье, необходимое для приготовления кобб - салата | Бекон, куриная грудка, салат айсберг, яйца куриные, авокадо, помидоры черри, пармезан, горчица, мёд, винный уксус и оливковое масло |
|  | *Назовите* этапы приготовления кобб - салата | Бекон обжарить, нарубить ножом в крупную крошку.Грудку куриную обжарить, нарезать полосками. Салатные листья выложить на дно тарелки. Яйцо сварить вкрутую. Все ингредиенты для салата нарезать.Поверх салата выложить рядами: яйца, кусочки авокадо, бекон, куриную грудку, кусочки помидоров. Сверху натереть сыр. Заправку подавать отдельно.Заправка: смешать горчицу, мёд, винный уксус и оливковое масло. |
|  | *Перечислите* сырье, необходимое для приготовления салата –коктейль с горбушей | Огурцы, очищенное яблоко, помидор, филе горбуши, зеленый лук, растительное масло, соль, сахар, горчица |
|  | *Назовите* этапы приготовления салата - коктейль с горбушей | Огурцы, очищенное яблоко, помидор и филе горбуши нарезают ломтиками. Зеленый лук мелки рубят. Продукты укладывают слоями в бокалы и поливают горчичной заправкой.  Заправка: растительное масло смешивают с солью, сахаром и горчицей. Перед подачей оформляют ломтиками рыбы, овощами и зеленью. |
|  | *Перечислите* сырье, необходимое для приготовления теплого салата | Печень, яблоко, салат микс, сахар, мука, бальзамик, растительное масло |
|  | *Назовите* этапы приготовления теплого салата | Печень нарезать, обвалять в муке, обжарить. Яблоко нарезать дольками. Налить на сковороду 10 мл растительного масла и отправить дольки яблок, посыпать 3 маленькими щепотками сахара, добавить 1 ч. ложку бальзамического уксуса и закарамелизировать со всех сторон. Салатный микс полить бальзамическим уксусом, оливковым маслом и перемешать. Салатный микс переложить на тарелку, сверху выложить печень и вокруг яблочные дольки. |
|  | *Решите задачу*: Рассчитайте количество картофеля, которое необходимо взять для приготовления 150 порций блюда «Винегрет овощной», выход 1 порции - 150г. | 4,7 кг |
|  | *Решите задачу*: Рассчитайте количество капусты квашенной, которое необходимо взять для приготовления 150 порций блюда «Винегрет овощной», выход 1 порции - 250г. | 5,6 кг |
|  | *Решите задачу*: Рассчитайте количество моркови, которое необходимо взять для приготовления 100 порций блюда «Винегрет овощной», выход 1 порции - 300г. | 3 кг |
|  | *Назовите* не менее 5 правил уборки рабочего места после приготовления | мытьё, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекцию рабочих поверхностей, мытьё стен и пола, очистка униформы |