ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора
__А.Н.Рябинин
«30» августа 2019г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

2019г.

Комплект оценочных средств **ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)**по специальности: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.**

Рассмотрено:
на заседании ЦМК
Протокол
№1 от 30.08.2019г.
Председатель ЦМК
Зайцев С.Е. _____

Согласовано:
Эксперт от работодателя
Директор
ИП Шейченко

Организация – разработчик:
Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Валуйский индустриальный техникум»
г. Валуйки Белгородской области

Разработчик:
Барабашев С.В., преподаватель
ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
г. Валуйки Белгородской области

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОС

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ.

4. ВИДЫ РАБОТ ПРАКТИКИ И ПРОВЕРЯЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

5. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ
6. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА
7. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ФОРМА АТТЕСТАЦИОННОГО ЛИСТА ПО ПРАКТИКЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля **ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** Комплект оценочных средств для проведения квалификационного экзамена является частью фонда оценочных средств (ФОС) основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект разработан на основе Федерального государственного образовательного Стандарта, профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и программы модуля.

КОС включают материалы для проведения дифференциальных зачетов, квалификационного экзамена.

Предметом оценки освоения **ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** являются форсированность компетенций. Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и составляющих его профессиональных и общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

Итогом промежуточной аттестации по элементам модуля является оценка по 5 балльной системе. Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена (квалификационного) является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Форма проведения экзамена (квалификационного) – выполнение практической работы для определения практических навыков и умений обучающихся.

Общие компетенции оцениваются анализом и оценкой портфолио.

Квалификационный экзамен принимается комиссионно. В состав комиссии входят преподаватели техникума соответствующего высшего

образования и мастера производственного обучения. Председатель комиссии - представитель работодателя.

Предметом оценки освоения **ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** является форсированность элементов компетенций, для овладения которыми студент должен

знать:

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 блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции 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 блюд, кулинарных изделий, закусок 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.

иметь практический опыт в:

разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
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, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

2. контроля хранения и расхода продуктов ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	**Текущий контроль**
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Дифференцированный зачет	
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Дифференцированный зачет	
УП.03 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на учебной практике
ПП.03 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике
ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экзамен (квалификационный)	Оценка выполнения практических работ

Форма аттестации по учебной практике освоения ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания–**дифференцированный зачет.**

Форма аттестации по производственной практике освоения ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания– **дифференцированный зачет.**

Форма аттестации по ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**– Экзамен (квалификационный)**

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции	***Показатели оценки результата***
ВД.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с	– Правильность подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – Правильность выбора, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд,закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. – Правильность упаковки, складирования неиспользованных продуктов; – Правильность порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – Правильность ведении расчетов с потребителями. – Правильность разработки, изменение ассортимента, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции 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; – Правильность оценки их качества и соответствия технологическим требованиям; – Правильность организации и подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, – инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – Правильность применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок сложного ассортимента Правильность организации их упаковки на вынос, хранения с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 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	учетом требований к безопасности готовой продукции; – Правильность соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. – Правильность разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – Правильность разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – Правильность 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 – Правильность подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, правильность приготовления различными методами, творческом оформления, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – Правильность упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – Правильность контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;контроля хранения и расхода продуктов.

Общиекомпетенции	***Показатели оценки результата***
ОК 01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК. 02Осуществлять поиск,	Планирование информационного поиска из широкого

анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК.03Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе
ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте
ОК8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
ОК. 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- понимание общего смысла четко произнесены высказываний на известные профессиональные темы; - применение нормативной документации профессиональной деятельности
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности

сфере.	Составлять бизнес план Презентовать бизнесидею Определение источников финансирования

4. ВИДЫ РАБОТ ПРАКТИКИ И ПРОВЕРЯЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

4.2.1. Учебная практика

Виды работ	***Проверяемые результаты (ПК, ОК)***
Изучение процесса оценки качества и организация хранения продуктоув. Оформление заявок.	*ПК 3.1.* 3.6., *ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*
Изучение процесса приготовления, хранение холодных блюд и закусок сложного ассортимента	ПК 3.2. 3.6.*ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7,*
Изучение процесса приготовления, хранение салатов сложного сложного ассортимента	ПК 3.3. 3.6.*ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7,*
Изучение процесса приготовления, подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	ПК 3.4. 3.6.*ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7,*
Изучение процесса приготовления, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	ПК3.5 3.6.*ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7,*
Изучение процесса хранения готовой продукции на раздаче. Сервировка. Уборка рабочего места повара	*ПК 3.1.*- 3.6., *ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*

4.2.2. Производственная практика

Виды работ	***Проверяемые результаты (ПК, ОК)***
Совершенствование навыков оценки качества и организация хранения продуктов. Оформление заявок.	*ПК 3.1.* 3.6., *ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7,*
Совершенствование навыков приготовления, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	ПК 3.2. 3.6.*ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7,*
Совершенствование навыков приготовления, хранение салатов сложного ассортимента	ПК 3.3. 3.6.*ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7,*
Совершенствование навыков приготовления, подготовка к	ПК 3.4. 3.6.*ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7,*

реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
Совершенствование навыков приготовления, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	ПК3.5 3.6.*ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7,*
Совершенствование навыков холодных блюд и закусок на раздаче. Сервировка. Уборка рабочего места повара	*ПК 3.1.*- 3.6., *ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений.
Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании результатов выполнения комплексной практической работы и данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

6.КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ОК И ПК ПО ВИДУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Ключи правильных ответов

Блок А

Вариант 1		**Вариант 2**		**Вариант 3**	
1.	А	**1.**	Г	**1.**	А

2.	А	**2.**	В	**2.**	Д
3.	Б	**3.**	А	**3.**	В
4.	А	**4.**	А	**4.**	В
5.	А	**5.**	А	**5.**	А
6.	Г	**6.**	В	**6.**	Б
7.	Г	**7.**	А	**7.**	В
8.	Б	**8.**	А	**8.**	В
9.	А	**9.**	А	**9.**	Б
10.	В	**10.**	А	**10.**	Б
11.	В	**11.**	В	**11.**	А
12.	Б	**12.**	А	**12.**	А
13.	Б	**13.**	В	**13.**	Б
14.	А	**14.**	В	**14.**	А
15.	В	**15.**	В	**15.**	А

Ключи ответов блок Б

Вариант 1

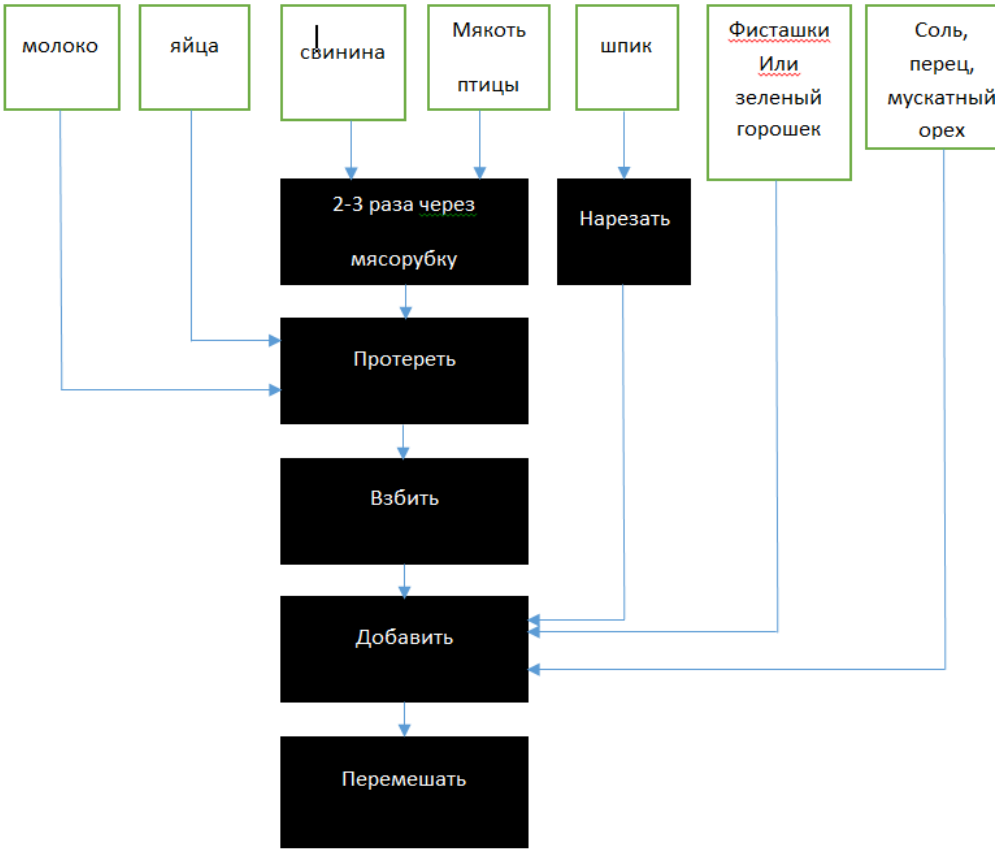
16. Обычно в состав блюда «***Ассорти мясное***» входят 4—5 видов различных мясных продуктов.

Вариант 1			
17.	Установите последовательность технологического процесса приготовления полуфабриката рулета рыбного:	2	Готовят фарш из пассерованного лука, отварных яиц, отварных грибов
		4	На раскатанную рубленую массу выкладывают фарш
		6	Поверхность рулета посыпают молотыми сухарями
		8	Рулет прокалывают для выхода пара
		1	Готовят рыбную рубленую массу
		3	На влажную марлю выкладывают рубленую массу в виде прямоугольника
		5	Края марли соединяют
		7	Сформованный рулет сбрызгивают маслом

18. Задача: Определить массу отходов при обработке 200 кг картофеля в январе месяце. (процент отходов принять равным 35%) (ответ 70кг.)

Дано:	Решение:
Мб=200 кг.	Отходы картофеля в январе согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептур составляют 35%
Найти:	Определяем массу отходов в килограммах по формуле:
Мотх-?	Мотх=(Мб*%отх)/100
	Мотх=(200*35)/100=70 кг.
Ответ: Масса отходов, полученных при обработке 200 кг картофеля в январе,	
составит 70 кг.	

19. Технологическая схема №1: По набору продуктов составить технологическую схему изготовления фарша для блюда «Птица фаршированная (галантин)»:



20.Рецептура №1: Произвести пересчет массы брутто и массы нетто рецептуры салата «Весна» на одну порцию массой 200гр; на 11 порций массой 200 гр.

Наименование сырья	I		На порцию 200 гр		На 11 порций	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Салат	292	210	58,4	42	642,4	462
Редис красный обрезной	215	200	43	40	473	440

Огурцы свежие	188	150	37,6	30	413,6	330
Лук зеленый	188	150	37,6	30	413,6	330
Яйца	2,5 шт.	100	0,5шт	20	5,5шт	220
Сметана	200	200	40	40	440	440
Выход	—	1000	-	200		2200

Вариант 2

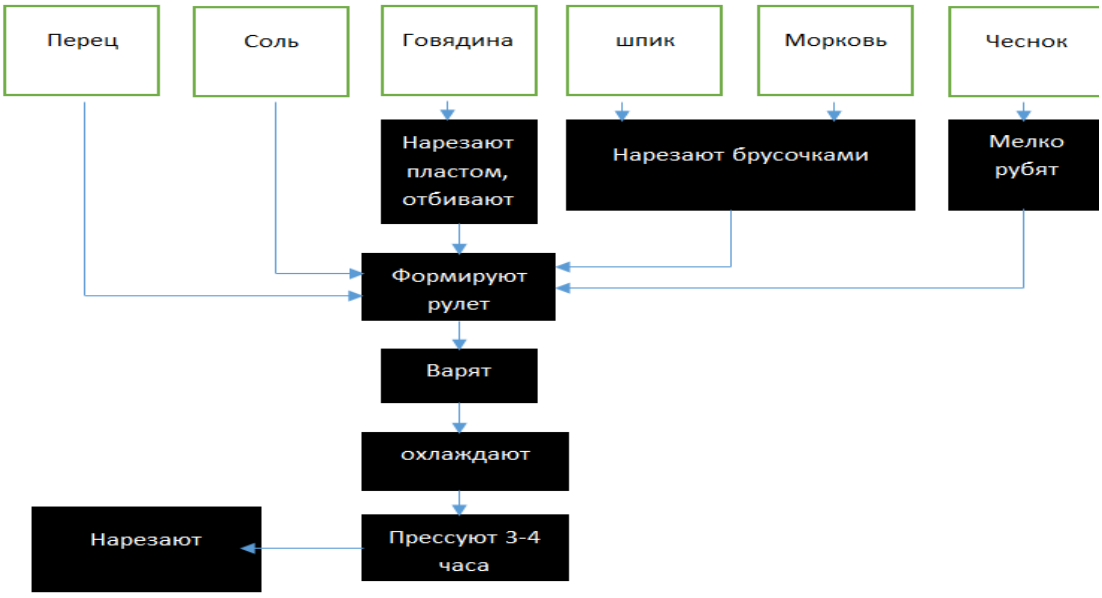
16 Заполните пропуски. Телятина и язык заливные. Используют мясное «***желе»***. Кусочки мяса вырезают так, чтобы по окружности слой желе был не менее «***3 -5 мм»,*** укладывают на блюдо, а вокруг букетами раскладывают «***гарнир»***.

Вариант 2			
17	Установите последовательность технологических операций при приготовлении салата «Любительского»	1	Яйца и картофель отварить
		3	Репчатый лук нашинковать
		5	Смешать с добавлением зеленого горошка
		7	Украсить ломтиком лимона
		2	Печень трески и яйца измельчить
		4	Картофель нарезать кубиком
		6	Перемешать

18.Задача №2 Определить массу очищенного картофеля из 50 кг в апреле месяце. (процент отходов принять равным 40%) (ответ 30 кг)

Дано:	Решение:
Мб=50 кг.	Отходы картофеля в апреле согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептур составляют 40%
Найти:	Определяем массу нетто в килограммах по формуле:
Мн-?	Мн=Мб(100-%отх)/100
	Мотх=50(100-40)/100=30 кг.
Ответ: Масса очищенного картофеля из 50 кг в апреле месяце составит 30кг.	

19. Технологическая схема №2: По набору продуктов составить технологическую схему для блюда «Рулет из говядины»:



20. брутто и массы нетто рецептуры салата «Витаминный» на одну порцию массой 100гр; на 22 порции массой 100 гр.

Наименование сырья	I		На порцию 100 гр.		На 22 порции	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Капуста белокочанная	250	200	25	20	550	440
Морковь	200	160	20	16	440	352
Лук зеленый	63	50	6,3	5	138,6	110
Яблоки свежие	273	240	27,3	24	600,6	528
Компот из плодов консервированных	160	160	16	16	353	353
Лимон (для сока)	83	35	8,3	3,5	182,6	77
Масло растительное	30	30	3	3	66	66
Сметана	120	120	12	12	264	264
Сахар	30	30	3	3	66	66
Мадера	10	10	1	1	22	22
Выход	—	1000		100		2200

Вариант3

6 Вставьте пропущенные слова

Отварного поросёнка «нарубают» на порции и укладывают на «противень» кожей вверх, затем наливают «желе» слоем примерно на 1/3 высоты кусков поросенка, укладывают украшения и «охлаждают».

Вариант 3			
7	Установите последовательность технологических	5	Добавляют горчицу и лимонный сок
		3	Лук-порей, зелень и чеснок – измельчают
		1	Творог протирают

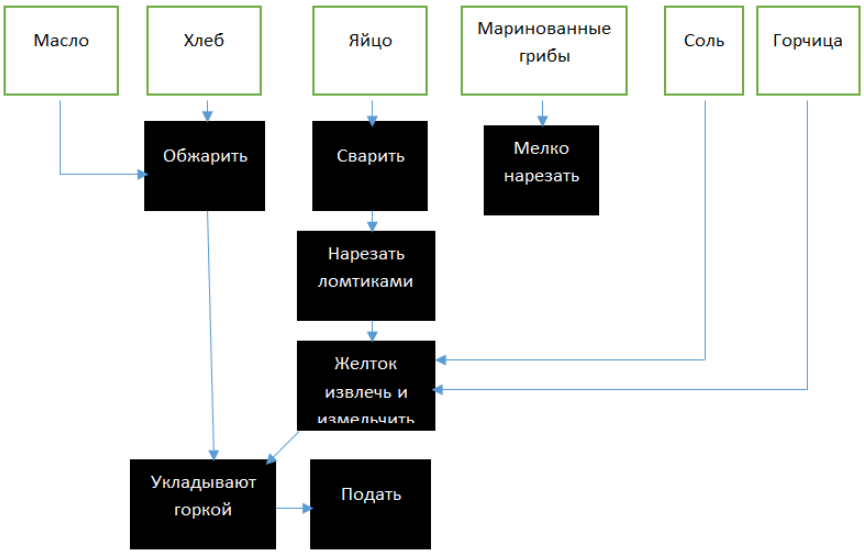
	операций при приготовлении соуса творожного с зеленью	6	Доводят до вкуса
		4	Измельчённую зелень с чесноком и луком, соединяют с молочно –творожной массой
		2	Творог разводят молоком и доводят до однородности

8 Задача №3Сколько килограммов моркови весом брутто необходимо использовать в декабре, чтобы получить 25 кг очищенной моркови? (процент отходов принять равным 20%) (Ответ 31,25кг)

Дано:	Решение:
Мн=25 кг.	Отходы моркови в декабре согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептур составляют 20%
Найти:	Определяем массу брутто в килограммах по формуле:
Мб-?	Мб=(Мн*100)/(100-%отх)/100
	Мб=(25*100)/(100-20)=31,25 кг.
Ответ: Масса брутто моркови, необходимая для получения 25 кг сырой очищенной, в декабре месяце составит 31,25 кг.	

9. Заполните пропуски

Технологическая схема №3: По набору продуктов составить технологическую схему для закусочных бутербродов с яйцом и грибами:



10.Рецептура №3: Произвести пересчет массы брутто и массы нетто рецептуры салата «Мясной» на 1000гр; на 33 порции массой 150 гр.

Наименование сырья	I и II		На 1000 гр		На 33 порции	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина	65	48	433,55	320,16	2145	1584
Или баранина	66	47	420,22	313,49	2178	1551
Или свинина	59	50	393,53	333,5	1947	1650
Масса отварных мясных продуктов	—	30	-	200	-	990
Картофель	55	40	366,85	266,8	1815	1320
Огурцы свежие или соленые	38	30	253,46	200	1254	990
Яйца	3/8 шт.	15	2,5шт	100	12,5шт	495
Крабы	6	5	40,02	33,35	198	165
Майонез	30	30	200	200	990	990
Соус “Южный”	8	8	53,36	53,36	264	264
Выход	—	150	-	1000	-	4950

Задания:

Вариант 1

Блок А

Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (√).

п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответов (одиночный выбор)	
1	Укажите, при какой температуре подают холодные закуски?	А	10-12^{0}С
		Б	2-6^{0}С
		В	8-10^{0}С
		Г	5-6^{0}С
2	Укажите, как правильно проводится контроль качества готовой продукции?	А	в присутствии бракеражной комиссии
		Б	в присутствии повара, кладовщика
		В	в присутствии только врача
3	Укажите, в течение какого времени необходимо реализовать заправленный салат из вареных овощей?	А	в течение 24 часов
		Б	в течение 30 минут
		В	в течение 12 часов
		Г	в течение 6 часов
4	Укажите, кто входит в состав бракеражной комиссии на предприятии общественного питания?	А	председатель – директор предприятия или его заместитель по производству; - заведующий производством или его заместитель; - инженер-технолог (при наличии его в штате); - шеф-повар, повар-бригадир, квалифицированный повар; - санитарный врач (при наличии его в штате предприятия).
		Б	председатель – директор предприятия или его заместитель по производству;

			- заведующий производством или его заместитель; санитарный врач (при наличии его в штате предприятия).
		В	заведующий производством или его заместитель; - шеф-повар, повар-бригадир, квалифицированный повар; - санитарный врач (при наличии его в штате предприятия).
5	Укажите,размер административного штрафа за нарушение по системе ХАССП?	А	до 1 млн. рублей или административного приостановления деятельности на срок до 90 суток.
		Б	приостановления деятельности на срок до 80 суток.
		В	до 30 минимальных окладов
6	Укажите, как называется закуска, представляющая собой ломтик хлеба, на который уложены гастрономические продукты?	А	канапе
		Б	пита.
		В	гренка
		Г	бутерброд
7	Укажите, какие бывают открытые бутерброды?	А	диетические
		Б	сложные
		В	закрытые
		Г	простые и сложные
8	Укажите, какие объекты представляют потенциальную опасность для человека, в отношении которых необходима организация и осуществление лабораторного контроля на предприятии общественного питания?	А	поступающее сырье
		Б	готовая продукция
		В	уровень освещенности
9	Укажите, как часто производится проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию предприятия общественного питания?	А	постоянно
		Б	раз в месяц
		В	раз в 6 месяцев
10	…- это контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания	А	Приёмочный контроль
		Б	Операционный контроль
		В	Входной контроль
11	Укажите, какие операции осуществляются в холодном цехе?	А	нарезка гастрономических продуктов
		Б	оформление холодных блюд и закусок, приобретенных в других предприятиях общественного питания.

		В	нарезка подготовленных продуктов, порционирование и оформление холодных блюд и закусок.
12	Укажите, какое оборудование устанавливаю в холодном цехе?	А	слайсер, машина для нарезки овощей, фаршемешалку, шкафы витрины
		Б	универсальный привод с комплектом сменных механизмов, слайсер, машина для нарезки овощей, охлаждающую горку, шкафы и холодильные камеры
		В	универсальный привод с комплектом сменных механизмов, охлаждающую горку, слайстер, мукопросеиватель.
13	Укажите, как размещают холодный цех на предприятии общественного питания?	А	рядом с заготовочным цехом.
		Б	рядом с горячим цехом, и с заготовочными цехами раздачей и мойкой.
		В	рядом с овощным цехом и складом
14	Укажите, какие позиции указываются в рецептуре?	А	наименование сырья, и полуфабрикатов, нормативная закладка на единицу продукции
		Б	наименование сырья, закладка продуктов по нетто на определённое количество порций.
		В	наименование сырья, закладка продуктов на Брутто и нетто на определённое количество порций.
15	Какое количество мясного сырья пойдет на приготовление 200 грамм мясного салата?	А	30
		Б	35
		В	40
		Г	45

Блок Б

16.Вставьте название блюда

Обычно в состав блюда «_____» входят 4—5 видов различных мясных продуктов.

17. Установите последовательность технологического процесса приготовления полуфабриката рулета рыбного, укажите в первом столбце цифру.

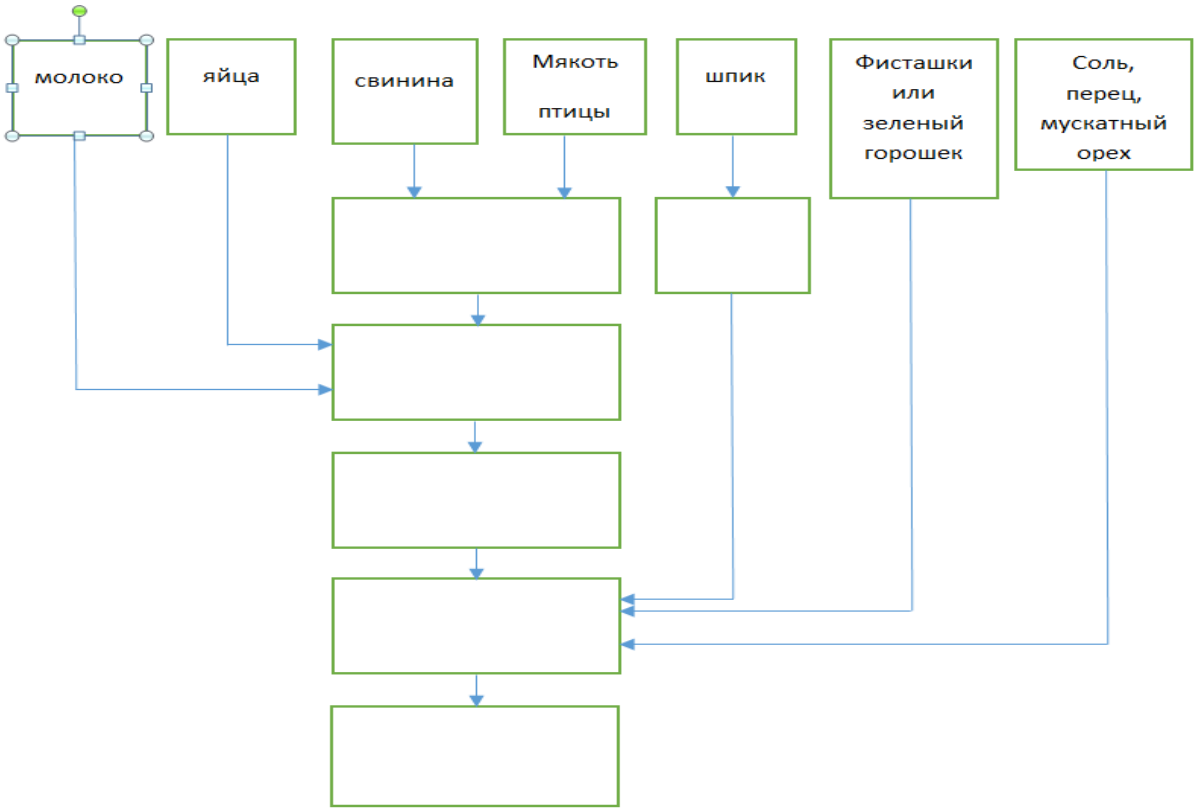
	Готовят фарш из пассерованного лука, отварных яиц, отварных грибов
	На раскатанную рубленую массу выкладывают фарш
	Поверхность рулета посыпают молотыми сухарями
	Рулет прокалывают для выхода пара
	Готовят рыбную рубленую массу
	На влажную марлю выкладывают рубленую массу в виде прямоугольника
	Края марли соединяют
	Сформованный рулет сбрызгивают маслом

18.Задача:Определить массу отходов при обработке 200 кг картофеля в январе месяце (процент отходов принять равным 35%)

Дано:	Решение:

19. Заполните пропуски.

Технологическая схема №1: По набору продуктов составить технологическую схему изготовления фарша для блюда «Птица фаршированная (галантин)»:



20. Рецептура: Произвести пересчет массы брутто и массы нетто рецептуры салата «Весна» на одну порцию массой 200гр; на 11 порций массой 200 гр. Заполните пустые клетки.

Наименование сырья	I		На порцию 200 гр		На 11 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Салат	292	210				
Редис красный обрезной	215	200				
Огурцы свежие	188	150				
Лук зеленый	188	150				
Яйца	2,5 шт.	100				
Сметана	200	200				
Выход	—	1000				

Вариант 2

Блок А

Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (∨).

п/п	**Формулировка вопроса**	**Варианты ответов (одиночный выбор)**	
1.	Укажите, от каких показателей зависит	А	от сезона
		Б	от типа предприятия

	ассортимент холодных закусок на предприятии общественного питания?	В	от наличия сырья
		Г	от сезона, от типа предприятия, от наличия сырья
2.	Укажите, какие стадии производства продукции оказывают влияние на формирования качества продукции?	А	прием товара, и приготовление блюд и кулинарных изделий
		Б	обработка сырья и полуфабрикатов, приготовление блюд и кулинарных изделий, хранение.
		В	обработка сырья и полуфабрикатов, приготовление блюд и кулинарных изделий, подготовка к реализации -порционирование, оформление
3.	Укажите, какие рабочие места организуются на небольших предприятиях общественного питания?	А	универсальные рабочие места
		Б	комбинированные рабочие места
		В	специализированные рабочие места.
4.	Укажите, какой инвентарь используют для работы в холодном цехе?	А	ножи поварской тройки, ножи гастрономические, томаторезки, яйцерезки, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд, желе, муссов.
		Б	карбовочные ножи, разделочные доски,ножи поварской тройки
		В	комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и приправ
5.	Укажите, какое обслуживание посетителей осуществляется в буфетах и барах?	А	самообслуживание с непосредственной оплатой стоимости блюд
		Б	самообслуживание с последующей оплатой после ее потребления.
		В	Обслуживание по-английски
6.	Укажите, какой документ должна иметь продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть?	А	заключение органов полиции
		Б	заключение предприятия
		В	санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора.
7.	Укажите допустимое товарное соседство продуктов при хранении	А	сыр, масло, хлеб
		Б	окорок, буженина, икра, севрюга
		В	огурцы свежие, огурцы маринованные
8.	Укажите, какой документ должен иметь сотрудник предприятия общественного питания при приеме на работу?	А	личная медицинская книжка
		Б	обходной лист
		В	пропуск
9.	… - контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции.	А	Операционный контроль
		Б	Приёмочный контроль
		В	Входной контроль
10.	Укажите, какие показатели влияют на качество готовой продукции?	А	оборудование, квалификация персонала, метрологическое обеспечение
		Б	режим работы предприятия

		В	расположение предприятия в районе города
11.	Подготовленные ингредиенты для салатов из сырых овощей, до использования хранят?	А	на рабочем столе, в неокисляемой посуде, никуда не убирая
		Б	В неокисляемой посуде, перемещают к производственному столу, ближе к окну.
		В	В герметичной неокисляемой посуде, убрав в холодильник.
12.	Укажите, для каких изделий холодного цеха на крупных предприятиях выделяется отдельное рабочее место?	А	для приготовления бутербродов
		Б	для приготовления сырых салатов.
		В	для нарезки рыбных гастрономических продуктов
13.	Рецептура это….	А	Вид технологической документации
		Б	Набор продуктов
		В	Основная часть технолог.документации
14.	Укажите, как часто производится проверка качества и своевременности уборки помещения, соблюдения режима дезинфекции?	А	раз в неделю
		Б	раз в месяц
		В	постоянно
15.	При какой температуре хранить отварные овощи, нарезанные для салатов, винегретов, гарниров к холодным мясным и рыбным блюдам?	А	1-2*С
		Б	2-6*С
		В	6-10*С
		Г	10-14*С

Бдлок Б

16. Вставьте пропущенные слова в описание технологии приготовления блюда «Язык заливной»

Для приготовления блюда используют мясное *«_____»* Кусочки мяса вырезают так, чтобы по окружности слой желе был не менее *«_____»* укладывают на блюдо, а вокруг букетами раскладывают *«_____»*

17. Установите последовательность технологических операций при приготовлении салата «Любительского»: заполните первый столбец, указав цифру.

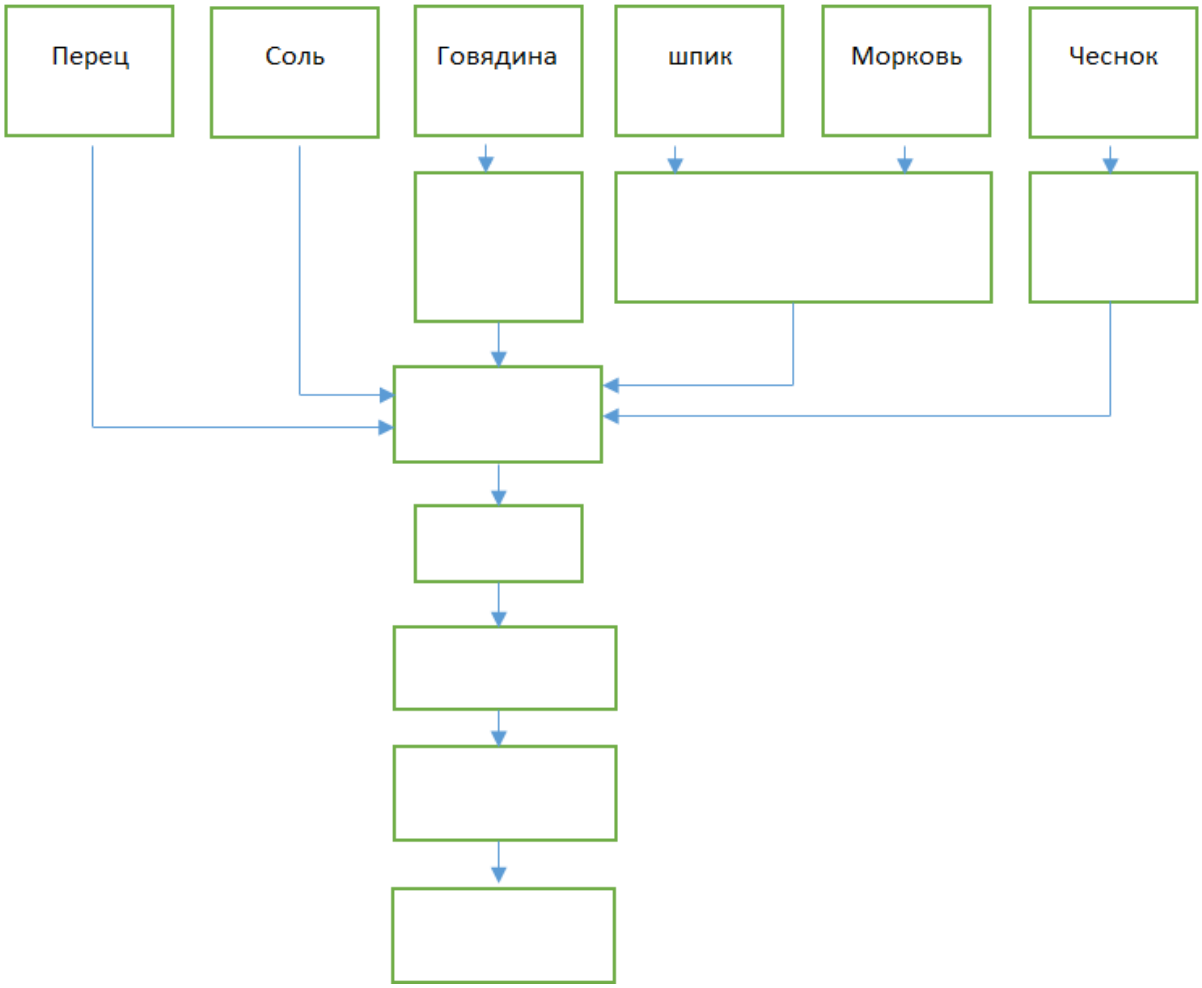
	Яйца и картофель отварить
	Репчатый лук нашинковать
	Смешать с добавлением зеленого горошка
	Украсить ломтиком лимона
	Печень трески и яйца измельчить
	Картофель нарезать кубиком
	Перемешать

18.Задача:определить массу очищенного картофеля из 50 кг в апреле месяце (процент отходов принять равным 40%).

Дано:	Решение:

19. Заполните пропуски.

Технологическая схема №2: По набору продуктов составить технологическую схему для блюда «Рулет из говядины»:



20. Рецептура №2: Произвести пересчет массы брутто и массы нетто рецептуры салата «Витаминный» на одну порцию массой 100гр; на 22 порции массой 100 гр. Заполните таблицу.

Наименование сырья			На порцию 100 гр.		На 22 порции	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	250	200				
Морковь	200	160				
Лук зеленый	63	50				
Яблоки свежие	273	240				
Компот из плодов консервированных	160	160				
Лимон (для сока)	83	35				
Масло растительное	30	30				
Сметана	120	120				
Сахар	30	30				
Мадера	10	10				
Выход	—	1000				

Вариант 3

Блок А

Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (√).

п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответов (ОДИНОЧНЫЙ ВЫБОР)	
1.	Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил на ПОП?	А	Руководитель ПОП
		Б	Директор ПОП
		В	Работники ПОП
		Г	Все ответы верны
2.	Что должно соблюдаться при хранении сырья и продуктов?	А	Санитарные нормы
		Б	Контроль продуктов
		В	Температура помещения
		Г	Влажность воздуха
		Д	Все ответы верны
3.	Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за …..	А	15-20 мин
		Б	20-30 мин
		В	30-40 мин
		Г	40-60 мин
4.	Один плод киви полностью восполняет суточную потребность в витамине _____?	А	А
		Б	В
		В	С
		Г	D
5.	Сколько процентов воды в картофеле?	А	75%
		Б	55%
		В	65%
		Г	85%

6.	При какой температуре хранить отварные овощи, нарезанные для салатов, винегретов, гарниров к холодным мясным и рыбным блюдам?	А	1-2*С
		Б	2-6*С
		В	6-10*С
		Г	10-14*С
7.	Какая влажность воздуха и температура должны быть в холодном цехе?	А	30-35*С; 65-85%
		Б	23-25*С; 60-80%
		В	16-18*С; 50-70%
		Г	20-22*С; 45-65%
8.	Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд это?	А	Бар
		Б	Кафе
		В	Ресторан
		Г	Закусочные
9.	Допустимое количество прилипшей земли к корнеплодам при закладке на хранение?	А	Не более 2%
		Б	Не более 1%
		В	Не более 4%
		Г	Не более 3%
10.	На какие сорта подразделяется квашенная капуста?	А	1,2,низший
		Б	1-2 сорт
		В	Только первый сорт
11.	Укажите, при какой температуре подают холодные закуски?	А	10-12*С
		Б	2-6*С
		В	8-10*С
		Г	5-6*С
12.	Укажите, как проводится контроль качества готовой продукции?	А	в присутствии бракеражной комиссии
		Б	в присутствии повара, кладовщика
		В	в присутствии только врача
13.	Укажите, в течении какого времени необходимо реализовать заправленный салат из вареных овощей?	А	в течение 24 часов
		Б	в течение 30 минут
		В	в течение 12 часов
		Г	в течение 6 часов
14.	Укажите, кто входит в состав бракеражной комиссии на предприятии общественного питания?	А	председатель – директор предприятия или его заместитель по производству; - заведующий производством или его заместитель; - инженер-технолог (при наличии его в штате); - шеф-повар, повар-бригадир, квалифицированный повар; - санитарный врач (при наличии его в штате предприятия).
		Б	председатель – директор предприятия или его заместитель по производству; - заведующий производством или его заместитель; санитарный врач (при наличии его в штате предприятия).
		В	заведующий производством или его заместитель; - шеф-повар, повар-бригадир, квалифицированный повар; - санитарный врач (при наличии его в штате

			предприятия).
15.	Укажите, размер административного штрафа за нарушение по системе ХАССП?	А	до 1 млн. рублей или административного приостановления деятельности на срок до 90 суток.
		Б	приостановления деятельности на срок до 80 суток.
		В	до 30 минимальных окладов

Блок Б

16. Вставьте пропущенные слова в описание технологии приготовления блюда «Поросенок заливной»

Отварного поросёнка «_____»на порции и укладывают на «_____» кожей вверх, затем наливают «_____» слоем примерно на 1/3 высоты кусков поросенка, укладывают украшения и «_____».

17.Установите последовательность технологических операций при приготовлении соуса творожного с зеленью, заполните таблицу, указав цифру в первом столбце.

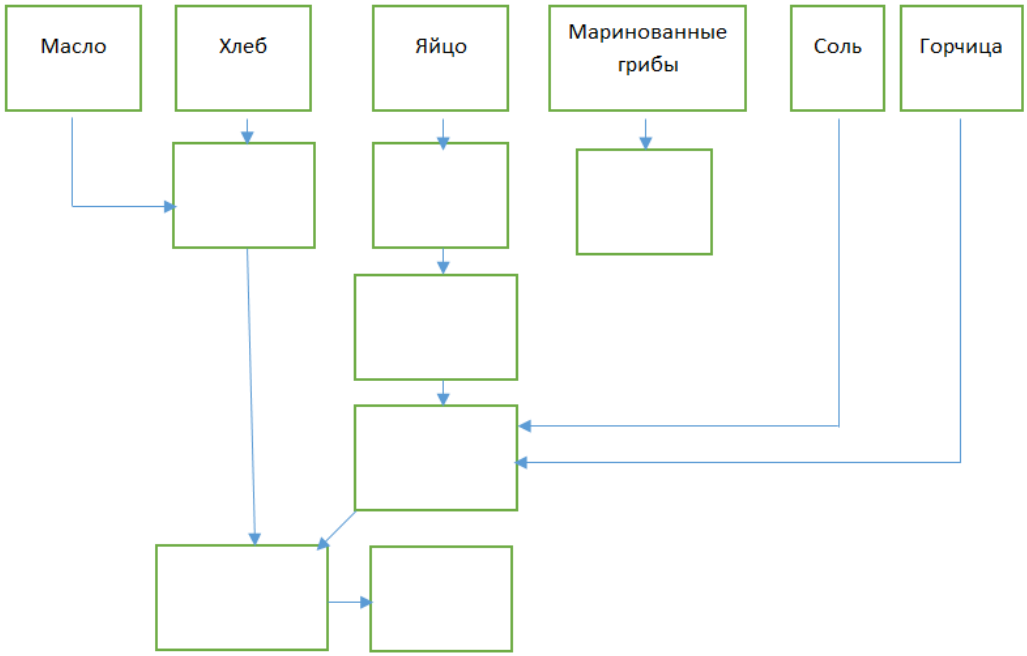
	Добавляют горчицу и лимонный сок
	Лук-порей, зелень и чеснок – измельчают
	Творог протирают
	Доводят до вкуса
	Измельчённую зелень с чесноком и луком, соединяют с молочно –творожной массой
	Творог разводят молоком и доводят до однородности

18.Сколько килограммов моркови весом брутто необходимо использовать в декабре, чтобы получить 25 кг очищенной моркови? (процент отходов принять равным 20%). Заполните таблицу.

Дано:	Решение:

19. Заполните пропуски.

Технологическая схема №3: По набору продуктов составить технологическую схему для закусочных бутербродов с яйцом и грибами:



20. Рецептура:Произвести пересчет массы брутто и массы нетто рецептуры салата «Мясной» на 1000гр; на 33 порции массой 150 гр. Заполните таблицу.

Наименование сырья			На 1000 гр		На 33 порции	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина	65	48				
Или баранина	66	47				
Или свинина	59	50				
Масса отварных мясныхпродуктов	—	30				
Картофель	55	40				
Огурцы свежие или соленые	38	30				
Яйца	3/8 шт.	15				
Крабы	6	5				
Майонез	30	30				
Соус “Южный”	8	8				
Выход	—	150				

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Вариант 1

п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответов (ОДИНОЧНЫЙ ВЫБОР)	
1	Укажите правильно, от каких показателей зависит ассортимент холодных закусок на предприятии общественного питания?	А	от сезона
		Б	от типа предприятия
		В	от наличия сырья
		Г	от сезона, от типа предприятия, от наличия сырья
2	Укажите правильно, какие стадии производства продукции оказывают влияние на формирования качества продукции?	А	прием товара, и приготовление блюд и кулинарных изделий
		Б	обработка сырья и полуфабрикатов, приготовление блюд и кулинарных изделий, хранение.
		В	обработка сырья и полуфабрикатов, приготовление блюд и кулинарных изделий, подготовка к реализации -порционирование, оформление
3	Укажите правильно, какие рабочие места организуются на небольших предприятиях общественного питания?	А	универсальные рабочие места
		Б	комбинированные рабочие места
		В	специализированные рабочие места.
4	Укажите правильно, какой инвентарь используют для работы в холодном цехе?	А	ножи поварской тройки, ножи гастрономические, томаторезки, яйцерезки, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд, желе, муссов.
		Б	карбовочные ножи, разделочные доски,ножи поварской тройки
		В	комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и приправ
5	Укажите правильно, какое обслуживание посетителей применяется в буфетах и барах?	А	самообслуживание с непосредственной оплатой стоимости блюд
		Б	самообслуживание с последующей оплатой после ее потребления.
		В	Обслуживание по-английски
6	Укажите правильно, какой документ должна иметь продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть?	А	заключение органов полиции
		Б	заключение предприятия
		В	санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора.
7	Допустимое товарное соседство продуктов при хранении	А	сыр, масло, хлеб
		Б	окорок, буженина, икра, севрюга
		В	огурцы свежие, огурцы маринованные
8	Укажите правильно, какой	А	личная медицинская книжка

	документ должен иметь сотрудник предприятия общественного питания при приеме на работу?	Б	обходной лист
		В	пропуск
9	контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции.	А	Операционный контроль
		Б	Приёмочный контроль
		В	Входной контроль
10	Укажите правильно, какие показатели влияют на качество готовой продукции?	А	оборудование, квалификация персонала, метрологическое обеспечение
		Б	режим работы предприятия
		В	расположение предприятия в районе города
11	Подготовленные ингредиенты для салатов из сырых овощей, до использования хранят….. ?	А	на рабочем столе, в неокисляемой посуде, никуда не убирая
		Б	В неокисляемой посуде, перемещают к производственному столу, ближе к окну.
		В	В герметичной неокисляемой посуде, убрав в холодильник.
12	Укажите правильно, для каких изделий холодного цеха на крупных предприятиях выделяется отдельное рабочее место?	А	для приготовления бутербродов
		Б	для приготовления сырых салатов.
		В	для нарезки рыбных гастрономических продуктов
13	Рецептура это….. (Один вариант ответа)	А	Вид технологической документации
		Б	Набор продуктов
		В	Основная часть технолог. документации
14	Укажите правильно, как часто производиться проверка качества и своевременности уборки помещения, соблюдения режима дезинфекции?	А	раз в неделю
		Б	раз в месяц
		В	постоянно
15	Какое количество мясного сырья пойдет на приготовление 250 грамм мясного салата? (20% Укажите правильный ответ)	А	40
		Б	45
		В	50
		Г	55
16	Отварные овощи, нарезанные для салатов, винегретов, гарниров к холодным мясным и рыбным блюдам хранить при температуре ???	А	1-2*С
		Б	2-6*С
		В	6-10*С
		Г	10-14*С
17	Какая влажность воздуха и температура должны быть в холодном цехе?	А	30-35*С; 65-85%
		Б	23-25*С; 60-80%
		В	16-18*С; 50-70%
		Г	20-22*С; 45-65%
18	Предприятие	А	Бар

	общественного питания с широким ассортиментом блюд это?	Б	Кафе
		В	Ресторан
		Г	Закусочные
19	Допустимое количество прилипшей земли к корнеплодам?	А	Не более 2%
		Б	Не более 1%
		В	Не более 4%
		Г	Не более 3%
20	На какие сорта подразделяется квашенная капуста?	А	1,2, низший
		Б	1-2 сорт
		В	Только первый сорт

Вариант 2

п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответов (ОДИНОЧНЫЙ ВЫБОР)	
1	Укажите правильно, при какой температуре подают холодные закуски?	А	10-12*С
		Б	2-6*С
		В	8-10*С
		Г	5-6*С
2	Укажите правильно, как правильно проводится контроль качества готовой продукции?	А	в присутствии бракеражной комиссии
		Б	в присутствии повара, кладовщика
		В	в присутствии только врача
3	Укажите правильно, в течение какого времени необходимо реализовать заправленный салат из вареных овощей?	А	в течение 24 часов
		Б	в течение 30 минут
		В	в течение 12 часов
		Г	в течение 6 часов
4	Укажите правильно, кто входит в состав бракеражной комиссии на предприятии общественного питания?	А	председатель – директор предприятия или его заместитель по производству; - заведующий производством или его заместитель; - инженер-технолог (при наличии его в штате); - шеф-повар, повар-бригадир, квалифицированный повар; - санитарный врач (при наличии его в штате предприятия).
		Б	председатель – директор предприятия или его заместитель по производству; - заведующий производством или его заместитель; санитарный врач (при наличии его в штате предприятия).
		В	заведующий производством или его заместитель; - шеф-повар, повар-бригадир, квалифицированный повар; - санитарный врач (при наличии его в штате предприятия).
5	Укажите правильно, в	А	до 1 млн. рублей или административного

	каком размере накладывается административный штраф за нарушение административной правонарушений по системе ХАССП?		приостановления деятельности на срок до 90 суток.
		Б	приостановления деятельности на срок до 80 суток.
		В	до 30 минимальных окладов
6	Укажите правильно, называется закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты?	А	канапе
		Б	пита.
		В	гренка
		Г	бутерброд
7	Укажите правильно, какие бывают открытые бутерброды?	А	диетические
		Б	сложные
		В	закрытые
		Г	простые и сложные
8	Укажите правильно, какие объекты представляют потенциальную опасность для человека, в отношении которых необходима организация и осуществление лабораторного контроля на предприятии общественного питания?	А	поступающее сырье
		Б	готовая продукция
		В	уровень освещенности
9	Укажите правильно, как часто производиться проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию предприятия общественного питания?	А	постоянно
		Б	раз в месяц
		В	раз в 6 месяцев
10	контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания.	А	Приёмочный контроль
		Б	Операционный контроль
		В	Входной контроль
11	Укажите правильно, какие операции осуществляются в холодном цехе?	А	нарезка гастрономических продуктов
		Б	оформление холодных блюд и закусок, приобретенных в других предприятиях общественного питания.
		В	нарезка подготовленных продуктов,

			порционирование и оформление холодных блюд и закусок.
12	Укажите правильно, какое оборудование устанавливаю в холодном цехе?	А	слайсер, машина для нарезки овощей, фаршемешалку, шкафы витрины
		Б	универсальный привод с комплектом сменных механизмов, слайсер, машина для нарезки овощей, охлаждающую горку, шкафы и холодильные камеры
		В	универсальный привод с комплектом сменных механизмов, охлаждающую горку, слайстер, мукопросеиватель.
13	Укажите правильно, как размещают холодный цех на предприятии общественного питания?	А	рядом с заготовочным цехом.
		Б	рядом с горячим цехом, и с заготовочными цехами раздачей и мойкой.
		В	рядом с овощным цехом и складом
14	Укажите правильно, какие позиции указываются в рецептуре?	А	наименование сырья, и полуфабрикатов, нормативная закладка на единицу продукции
		Б	наименование сырья, закладка продуктов по нетто на определённое количество порций.
		В	наименование сырья, закладка продуктов на Брутто и нетто на определённое количество порций.
15	Какое количество мясного сырья пойдет на приготовление 200 грамм мясного салата? (20% Укажите правильный ответ)	А	30
		Б	35
		В	40
		Г	45
16	Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил на ПОП?	А	Руководитель ПОП
		Б	Директор ПОП
		В	Работники ПОП
		Г	Все ответы верны
17	Что должно соблюдаться при хранении сырья и продуктов?	А	Санитарные нормы
		Б	Контроль продуктов
		В	Температура помещения
		Г	Влажность воздуха
		Д	Все ответы верны
18	Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за ….. мин.?	А	15-20 мин
		Б	20-30 мин
		В	30-40 мин
		Г	40-1 ч
19	Один плод киви полностью удовлетворяет суточную потребность в витамине _____.Каком?	А	А
		Б	В
		В	С
		Г	D
20	Сколько процентов воды в картофеле ?	А	75%
		Б	55%
		В	65
		Г	85

Эталон ответов

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	Г	1	А
2	В	2	А
3	А	3	Б
4	А	4	А
5	А	5	А
6	В	6	Г
7	А	7	Г
8	А	8	Б
9	А	9	А
10	А	10	В
11	В	11	В
12	А	12	Б
13	В	13	Б
14	В	14	А
15	В	15	В
16	Б	16	А
17	В	17	Д
18	В	18	В
19	Б	19	В
20	Б	20	А

Критерии оценок тестовой работы

Количество правильных ответов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
20	5	отлично
19-16	4	хорошо
15-12	3	удовлетворительно
менее 12	2	не оценивается

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА по ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Дифференцированный зачет

по учебной практике

Вариант 1

п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответов (ОДИНОЧНЫЙ ВЫБОР)	
1	Какой хлеб используют для приготовления бутербродов.	А	пшеничный
		Б	ржаной
		В	с отрубями
		Г	все варианты верны
2	Какой толщиной нарезают ломать хлеба для открытых бутербродов	А	0,5 – 0,9 см
		Б	1 – 1,5 см
		В	1.7 – 2 см
3	Что такое сэндвич?	А	закусочные бутерброды
		Б	открытые бутерброды
		В	закрытые бутерброды
4	Температура подачи холодных блюд	А	8^0С -10^0С
		Б	10^0С -12^0С
		В	13^0С -14^0С
5	Последовательность приготовления канапе с бужениной и окороком:	А	жареный хлеб – масло – сыр – буженина - окорок – зелень
		Б	жареный хлеб – огурец свежий – буженина - окорок – зелень
		В	нарезанный хлеб – масло – сыр – буженина и окорок - огурец маринованный – зелень
		Г	нарезанный хлеб - масло – буженина - окорок – огурец маринованный – зелень
6	Допустимое товарное соседство продуктов при хранении	А	сыр, масло, хлеб
		Б	окорок, буженина, икра, севрюга
		В	огурцы свежие, огурцы маринованные
7	Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?	А	польский;
		Б	майонез с корнишонами;
		В	хрен с уксусом.
8	Правила охраны труда при жарении овощей	А	укладывать овощи на горячую сковороду резко
		Б	снимать сковороду с помощью сковородника
		В	крышку снимать от себя
9	Выход канапе на одну порцию составляет:	А	40 г
		Б	80 г
		В	100 г
		Г	120 г
10	Укажите способ нарезки овощей для винегрета	А	соломка
		Б	брусочки
		В	кубики
11	Укажите правильно, какие объекты представляют потенциальную опасность для человека, в отношении которых необходима организация и осуществление лабораторного	А	поступающее сырье
		Б	готовая продукция
		В	уровень освещенности

	контроля на предприятии общественного питания?		
12	Укажите правильно, как часто производиться проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию предприятия общественного питания?	А	постоянно
		Б	раз в месяц
		В	раз в 6 месяцев
13	Укажите правильно, какой документ должен иметь сотрудник предприятия общественного питания при приеме на работу?	А	личная медицинская книжка
		Б	обходной лист
		В	пропуск
14	контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания.	А	Приёмочный контроль
		Б	Операционный контроль
		В	Входной контроль
15	контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции.	А	Операционный контроль
		Б	Приёмочный контроль
		В	Входной контроль
16	Укажите правильно, какие показатели влияют на качество готовой продукции?	А	оборудование, квалификация персонала, метрологическое обеспечение
		Б	режим работы предприятия
		В	расположение предприятия в районе города
17	Какое мясное сырье идет в салат «Столичный»? (укажите правильный вариант)	А	Вареный говяжий язык
		Б	Варенное филе кур или жаренной дичи
		В	Обжаренные ломтики свиной вырезки
		Г	Жаренная говядина
18	Какое количество мясного сырья пойдет на приготовление 200 грамм мясного салата? (20% Укажите правильный ответ)	А	30
		Б	35
		В	40
		Г	45
19	Подготовленные ингредиенты для салатов из сырых овощей, до использования хранят….. ?	А	на рабочем столе, в неокисляемой посуде, никуда не убирая
		Б	В неокисляемой посуде, перемещают к производственному столу, ближе к окну.
		В	В герметичной неокисляемой посуде, убрав в холодильник.
20	При приготовлении мясных или рыбных салатов, оставляют лучшие куски вышеуказанных ингредиентов. Для чего?	А	Для приготовления бутербродов
		Б	Для оформления салатов
		В	Для приготовления масляной смеси, соуса или заправки.

Вариант 2

п/п	**Формулировка вопроса**	**Варианты ответов (ОДИНОЧНЫЙ ВЫБОР)**	
1	Укажите способ нарезки	А	брусочки

	овощей для винегрета	Б	кубики
		В	соломка
2	При приготовлении салатов следует:	А	учитывать время варки овощей
		Б	соединять горячие и холодные овощи
		В	использовать сильно разваренные овощи
3	Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?	А	30...40;
		Б	50...75;
		В	100... 125;
		Г	125…150.
4	Для приготовления канапе используют:	А	питу
		Б	крутоны
		В	булочки
		Г	волованы
5	Какие бутерброды скрепляют шпажками?	А	закусочные
		Б	открытые
		В	закрытые
		Г	канапе
6	Масса хлеба для простых бутербродов.	А	30-40гр
		Б	50-60гр
		В	70-80гр
		Г	35-50гр
7	Для каких бутербродов используют булочки городские или школьные.	А	открытых
		Б	закрытых
		В	закусочных
8	Укажите правильно, какие операции осуществляются в холодном цехе?	А	нарезка гастрономических продуктов
		Б	оформление холодных блюд и закусок, приобретенных в других предприятиях общественного питания.
		В	нарезка подготовленных продуктов, порционирование и оформление холодных блюд и закусок.
9	Укажите правильно, какое оборудование устанавливаю в холодном цехе?	А	слайсер, машина для нарезки овощей, фаршемешалку, шкафы витрины
		Б	универсальный привод с комплектом сменных механизмов, слайсер, машина для нарезки овощей, охлаждающую горку, шкафы и холодильные камеры
		В	универсальный привод с комплектом сменных механизмов, охлаждающую горку, слайстер, мукопросеиватель.
10	Укажите правильно, как размещают холодный цех на предприятии общественного питания?	А	рядом с заготовочным цехом.
		Б	рядом с горячим цехом, и с заготовочными цехами раздачей и мойкой.
		В	рядом с овощным цехом и складом
11	Укажите правильно, для каких изделий холодного цеха на крупных предприятиях выделяется отдельное рабочее место?	А	для приготовления бутербродов
		Б	для приготовления сырых салатов.
		В	для нарезки рыбных гастрономических продуктов
12	Рецептура это….. (Один вариант ответа)	А	Вид технологической документации
		Б	Набор продуктов
		В	Основная часть технолог. документации
		Г	Все вышеперечисленное
13	Укажите правильно, какие позиции указываются в рецептуре?	А	наименование сырья, и полуфабрикатов, нормативная закладка на единицу продукции
		Б	наименование сырья, закладка продуктов по нетто

			на определённое количество порций.
		В	наименование сырья, закладка продуктов на Брутто и нетто на определённое количество порций.
14	Укажите правильно, какие показатели качества необходимо описывать в органолептике блюда?	А	внешний вид, цвет, вкус, запах.
		Б	внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах
		В	консистенция, цвет, вкус, запах
15	Укажите правильно, какой нормативный документ действует необходимо иметь на предприятии при разработке нового, фирменного блюда?	А	технико- технологическая карта
		Б	технологическая карта.
		В	калькуляционная карта.
16	Укажите правильно, как часто производиться проверка качества и своевременности уборки помещения, соблюдения режима дезинфекции?	А	раз в неделю
		Б	раз в месяц
		В	постоянно
17	Какое количество мясного сырья пойдет на приготовление 250 грамм мясного салата? (20% Укажите правильный ответ)	А	35
		Б	40
		В	45
		Г	50
18	По технологии приготовления салаты делятся на: (Вписать ответы)	А	
		Б	
19	Укажите правильно, какие показатели влияют на качество готовой продукции?	А	оборудование, квалификация персонала, метрологическое обеспечение
		Б	режим работы предприятия
		В	расположение предприятия в районе города
20	Какое мясное сырье идет в салат «Столичный»? (укажите правильный вариант)	А	Вареный говяжий язык
		Б	Варенное филе кур или жаренной дичи
		В	Обжаренные ломтики свиной вырезки
		Г	Жаренная говядина

Эталон ответов

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	Г	1	Б
2	Б	2	А
3	В	3	В
4	Б	4	Б
5	Г	5	Г
6	А	6	А
7	В	7	Б
8	Б	8	В

9	Б	9	Б
10	В	10	Б
11	Б	11	А
12	А	12	В
13	А	13	А
14	В	14	Б
15	А	15	А
16	А	16	В
17	Б	17	Г
18	В	18	Простые Сложные
19	В	19	А
20	Б	20	Б

Критерии оценок тестовой работы

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
95 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 94	4	хорошо
60 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 60	2	не оценивается

Дифференцированный зачет
по производственной практике

Вариант 1

п/п	**Формулировка вопроса**	**Варианты ответов (ОДИНОЧНЫЙ ВЫБОР)**	
1	Укажите правильно, сроки реализации холодных закусок?	А	50 минут
		Б	30 минут
		В	60 минут
		Г	45 минут
2	Укажите правильно, к каким бутербродам относят сандвичи?	А	закрытые
		Б	сложные
		В	открытые
3	Укажите правильно, какие 3 фактора потенциального загрязнения продукции	А	модифицированные, химические, радиационные
		Б	физические, химические, биологические
		В	химические, радиоактивные, молекулярные

	определяются по системе ХАССП?		
4	Укажите, по сколько штук отпускают канапе на порцию?	А	3-5 шт
		Б	5-6 шт
		В	2-4шт
5	Какой хлеб используют для приготовления бутербродов.	А	пшеничный
		Б	ржаной
		В	с отрубями
		Г	все варианты верны
6	Укажите правильно, как правильно проводится контроль качества готовой продукции?	А	в присутствии бракеражной комиссии
		Б	в присутствии повара, кладовщика
		В	в присутствии только врача
7	Последовательность приготовления канапе с бужениной и окороком:	А	жареный хлеб – масло – сыр – буженина - окорок – зелень
		Б	жареный хлеб – огурец свежий – буженина - окорок – зелень
		В	нарезанный хлеб – масло – сыр – буженина и окорок - огурец маринованный – зелень
		Г	нарезанный хлеб - масло – буженина - окорок – огурец маринованный – зелень
8	Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?	А	польский;
		Б	майонез с корнишонами;
		В	хрен с уксусом.
9	Выход канапе на одну порцию составляет:	А	40 г
		Б	80 г
		В	100 г
		Г	120 г
10	Укажите правильно, какие объекты представляют потенциальную опасность для человека, в отношении которых необходима организация и осуществление лабораторного контроля на предприятии общественного питания?	А	поступающее сырье
		Б	готовая продукция
		В	уровень освещенности
11	Укажите правильно, какой документ должен иметь сотрудник предприятия общественного питания при приеме на работу?	А	личная медицинская книжка
		Б	обходной лист
		В	пропуск
12	контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции.	А	Операционный контроль
		Б	Приёмочный контроль
		В	Входной контроль
13	Какое мясное сырье идет в салат «Столичный»? (укажите правильный вариант)	А	Вареный говяжий язык
		Б	Варенное филе кур или жаренной дичи
		В	Обжаренные ломтики свиной вырезки
		Г	Жаренная говядина
14	Подготовленные ингредиенты для салатов из сырых овощей, до использования хранят….. ?	А	на рабочем столе, в неокисляемой посуде, никуда не убирая
		Б	В неокисляемой посуде, перемещают к производственному столу, ближе к окну.
		В	В герметичной неокисляемой посуде, убрав в холодильник.

15	Сколько процентов воды в картофеле ?	А	75%
		Б	55%
		В	65
		Г	85
16	Допустимое товарное соседство продуктов при хранении	А	сыр, масло, хлеб
		Б	окорок, буженина, икра, севрюга
		В	огурцы свежие, огурцы маринованные
17	Отварные овощи, нарезанные для салатов, винегретов, гарниров к холодным мясным и рыбным блюдам хранить при температуре ???	А	1-2*С
		Б	2-6*С
		В	6-10*С
		Г	10-14*С
18	Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?	А	30...40;
		Б	50...75;
		В	100... 125;
		Г	125…150.
19	На какие сорта подразделяется квашенная капуста?	А	1,2,низший
		Б	1-2 сорт
		В	Только первый сорт
20	Укажите правильно, для каких изделий холодного цеха на крупных предприятиях выделяется отдельное рабочее место?	А	для приготовления бутербродов
		Б	для приготовления сырых салатов.
		В	для нарезки рыбных гастрономических продуктов

Вариант 2

п/п	Формулировка вопроса			Варианты ответов (ОДИНОЧНЫЙ ВЫБОР)	
1	Укажите правильно, какой салат выкладывается слоями?			А	салат- коктейль
				Б	салат мясной
				В	салат рыбный
2	Укажите, какой ингредиент играет важную роль и применяется в приготовлении гелей молекулярной кухни?			А	крахмал
				Б	агар-агар
				В	мука
3	Укажите правильно, какой ассортимент блюд рекомендуется готовить в холодном цехе в теплое время года?			А	только салаты, закуски
				Б	только напитки, закуски
				В	холодные супы (окрошки, свекольники, ботвиньи, фруктовые супы), салаты, закуски
4	Определите соответствие	Масло зеленое	1		А – филе килек протирают, тщательно перемешивают со сливочным маслом, формуют и охлаждают
		Масло сырное	2		Б -размягченное сливочное масло добавляют рубленую зелень петрушки, сок лимонный или разведенную кислоту лимонную, тщательно перемешивают, придают форму батончика и охлаждают
		Масло килечное	3		В-Размягченное масло взбивают с тертым сыром рокфор
5	Какое количество мясного сырья пойдет на приготовление 1кг мясного салата? (20% Укажите правильный ответ)			А	300
				Б	350
				В	200
				Г	450
6	Укажите способ нарезки			А	соломка

	овощей для винегрета	Б	брусочки
		В	кубики
7	Что такое сэндвич?	А	закусочные бутерброды
		Б	открытые бутерброды
		В	закрытые бутерброды
8	Какой толщиной нарезают ломать хлеба для открытых бутербродов	А	0,5 – 0,9 см
		Б	1 – 1,5 см
		В	1.7 – 2 см
9	Температура подачи холодных блюд	А	8^0С -10^0С
		Б	10^0С -12^0С
		В	13^0С -14^0С
10	Укажите правильно, как часто производиться проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию предприятия общественного питания?	А	постоянно
		Б	раз в месяц
		В	раз в 6 месяцев
11	Укажите правильно, какие показатели влияют на качество готовой продукции?	А	оборудование, квалификация персонала, метрологическое обеспечение
		Б	режим работы предприятия
		В	расположение предприятия в районе города
12	При приготовлении мясных или рыбных салатов, оставляют лучшие куски вышеуказанных ингредиентов. Для чего?	А	Для приготовления бутербродов
		Б	Для оформления салатов
		В	Для приготовления масляной смеси, соуса или заправки.
13	При приготовлении салатов следует:	А	учитывать время варки овощей
		Б	соединять горячие и холодные овощи
		В	использовать сильно разваренные овощи
14	Какое мясное сырье идет в салат «Столичный»? (укажите правильный вариант)	А	Вареный говяжий язык
		Б	Варенное филе кур или жаренной дичи
		В	Обжаренные ломтики свиной вырезки
		Г	Жаренная говядина
15	Укажите правильно, какие показатели качества необходимо описывать в органолептике блюда?	А	внешний вид, цвет, вкус, запах.
		Б	внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах
		В	консистенция, цвет, вкус, запах
16	Укажите правильно, в течение какого времени необходимо реализовать заправленный салат из вареных овощей?	А	в течение 24 часов
		Б	в течение 30 минут
		В	в течение 12 часов
		Г	в течение 6 часов
17	Масса хлеба для простых бутербродов.	А	30-40гр
		Б	50-60гр
		В	70-80гр
		Г	35-50гр
18	Какая влажность воздуха и температура должны быть в холодном цехе?	А	30-35*С; 65-85%
		Б	23-25*С; 60-80%
		В	16-18*С; 50-70%
		Г	20-22*С; 45-65%
19	Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за ….. мин.?	А	15-20 мин
		Б	20-30 мин
		В	30-40 мин
20	Рецептура это….. (Один вариант ответа)	А	Вид технологической документации
		Б	Набор продуктов

		В	Основная часть технолог. документации
		Г	Все вышеперечисленное

Эталон ответов

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		**2 вариант**	
1	Б	1	А
2	А	2	Б
3	Б	3	В
4	А	4	1-б 2-в 3-а
5	Г	5	В
6	А	6	В
7	Г	7	В
8	В	8	Б
9	Б	9	Б
10	Б	10	А
11	А	11	А
12	А	12	Б
13	Б	13	А
14	В	14	Б
15	А	15	Б
16	А	16	Б
17	Б	17	А
18	В	18	В
19	Б	19	В
20	А	20	В

Критерии оценок тестовой работы

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных

(правильных ответов)	достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
95÷ 100	5	отлично
80 ÷ 94	4	хорошо
60 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 60	2	не оценивается

8. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПАСПОРТ

I НАЗНАЧЕНИЕ:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания специальности **Поварское и кондитерское дело**

Профессиональные компетенции:

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

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

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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.

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.

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.

<u>II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ</u>

Б) Практические задания к квалификационному экзамену.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сотейник, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски с маркировкой, ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.
Время волнения задания: 6 часов.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену

Приготовить и оформить для подачи блюда:

1. Приготовить закрытые бутерброды (сэндвичи).
2. Приготовление закусочных бутербродов (канапе)
3. Приготовить овощной винегреты.
4. Приготовить салат из свежих овощей и помидоров.
5. Приготовить салат овощной.
6. Приготовить салат «весна».
7. Приготовить салат витаминный.
8. Приготовить салат цезарь.
9. Приготовить салат мясной.
10. Приготовить салат столичный.
11. Приготовить салат рыбный.
12. Приготовить салат- коктейль с ветчиной и сыром.
13. Приготовить сельдь с гарниром.
14. Приготовить сельдь рубленная
15. Приготовить рыба жаренная под маринадом.
16. Приготовить паштет из печени.
17. Приготовить студень мясной с соусом хрен.
18. Приготовить язык с гарниром.
19. Приготовить икру баклажанная.
20. Приготовить блюдо «баклажаны тушеные с помидорами»
21. Приготовить яйца фаршированные.
22. Приготовить салатные заправки.
23. Приготовить холодные соусы.
24. Приготовить «Салат из отварной моркови с яблоками ».
25. Приготовить блюдо « Салат мясной».
26. Приготовить блюдо «Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом».
27. Приготовить блюдо « Салат из кальмаров ».
28. Приготовить блюдо «Салат из моркови, яблок, апельсинов».
29. Приготовить блюдо « Салат из капусты белокачанной».
30. Приготовить блюдо «Салат из отварной свеклы».
31. Приготовить блюдо « Салат Оливье».
32. Приготовить блюдо « Салат Столичный».
33. Приготовить блюдо «Салат Греческий».
34. Приготовить блюдо « Винегрет овощной».
35. Приготовить блюдо « Сельдь под шубой».

36.Приготовить блюдо «Салат-коктейль « Оригинальный ».
37.Приготовить блюдо «Салат « Фантазия»».
38.Приготовить бутерброды с паштетом и яйцом, сельдью (открытые).
39.Приготовить канапе с паштетом, сыром и окороком.
40.Приготовить закрытые бутерброды с сыром и с рыбными гастрономическими продуктами.
41.Приготовить салат «Морской прибой».
42.Приготовить салат-коктейль с курицей и фруктами.
43.Приготовить салат «Цезарь».
44..Приготовить блюдо «Салат-торт с курицей и грибами».
45.Приготовить блюдо «Салат с копченой рыбой».
46.Приготовить салат «Черепаха».
47..Приготовить салат «Пикантный».
48..Приготовить салат «Золотая рыбка».

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменующегося – 48

Время выполнения задания - 6 часов.

Оборудование: электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.

Литература для учащегося:

Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.

Методические пособия:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Критерии оценки к практическим заданиям.

№	*Наименование критерия*	*Соответствие документу или эталону*	*Оценка*
1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.	Инструкционно-технологическая карта	
2.	Организация рабочего места	Инструкционно-технологическая карта	
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	

6.	Порционирование и оформление блюд.	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил	Инструкционно-технологическая карта	
9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ	Инструкционно-технологическая карта	

Уровень подготовки студентов на дифференцированном зачете и экзамене (квалификационном) по**ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** оценками 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», «зачтено» («зачет»).оценка 5 «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной

Оценка 5 «отлично» ставится студенту, усвоившему взаимосвязь основных понятий **ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившему практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу. Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по **ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обладающему

необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Студент переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно» по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

1. Ф.И.О. обучающегося, № группы, специальность
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
3.Время проведения практики_____
4.Виды и объем работ, выполненныеобучающимся во время практики:

Вид работ	***Количество час.***	***Качество выполнения работ***
Изучение процесса оценки качества и организация хранения продуктоув. Оформление заявок. Изучение процесса приготовления, хранение холодных десертов сложного ассортимента Изучение процесса приготовления, хранение горячих десертов сложного ассортимента Изучение процесса приготовления, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента Изучение процесса приготовления, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента Изучение процесса хранения десертов на раздаче. Сервировка. Уборка рабочего места повара		

Оценка:
Дата Подпись руководителя практики
М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

1. Ф.И.О. обучающегося, № группы,специальность

2.Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
3.Время проведения практики_____
4.Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

Вид работ	***Количество час.***	***Качество выполнения работ***
Совершенствование навыков десертов на раздаче. Сервировка. Уборка рабочего места повара Совершенствование навыков приготовления, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента Совершенствование навыков приготовления, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента Совершенствование навыков приготовления, хранение горячих десертов сложного ассортимента Совершенствование навыков оценки качества и организация хранения продуктов. Оформление заявок. Совершенствование навыков приготовления, хранение холодных десертов сложного ассортимента		

Оценка:

Дата Подписи руководителя практики

М.П.