

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного**  
**образовательного учреждения высшего образования**  
**«Майкопский государственный технологический университет»**  
**в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском  
Р. И. Екутеч  
\_\_\_\_\_ 2020 г.



**Фонд оценочных средств**  
**измерения уровня освоения студентами**  
**специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления**



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском

Р.И. Екутеч

05 2020 г.

**Фонд оценочных средств  
измерения уровня освоения студентами  
Учебной практики по МДК 01.01. Организация процессов  
приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Яблоновский, 2020

Одобрено предметной (цикловой)  
комиссией сервиса, экономики и  
управления

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

Негуч Негуч М.А.

Протокол № 8 от 29.05 2020 г.

Разработчики:

Барчо З.А



Составлено на основе ФГОС СПО и  
учебного плана филиала МГТУ по  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Методист политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке  
Яблоновском

А.А. Алескерова А.А. Алескерова

«29» 05 2020г

– преподаватель политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики по МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

### 1.1 Перечень формируемых компетенций

Учебная практика по МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

**- приобрести первоначальный практический опыт:**

ПО1 - разработки ассортимента кулинарных полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО4 - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

ПО5 - упаковки, хранения кулинарных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности;

ПО6 - контроля качества и безопасности кулинарных полуфабрикатов, контроля хранения и расхода продуктов.

**уметь:**

У1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования

У6 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

У8 - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

## Содержание учебной практики по МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала
Тема 1.1 Характеристика технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведение вводного инструктажа по охране труда и пожарной безопасности.</li> <li>2. Формы организации труда, режим работы и правила внутреннего распорядка на учебной практике.</li> <li>3. Проведение первичного инструктажа правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним на рабочем месте.</li> <li>4. Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятий общественного питания.</li> <li>5. Требования профессионального стандарта к работникам предприятий общественного питания. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.</li> <li>6. Освоение приемов организации рабочих мест по ведению процессов приготовления, полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. Подбор инвентаря и инструментов для обработки и приготовления полуфабрикатов для блюд сложной кулинарной продукции. Приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара.</li> </ol>
Тема 1.2. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полу-фабрикатов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции, ХАССП) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, подготовки к реализации.</li> <li>2. Освоение приемов оценки наличия, проверки годности традиционных видов овощей и грибов, пряностей органолептическим способом.</li> <li>3. Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции, ХАССП) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, подготовки к реализации.</li> <li>4. Освоение приемов проверки органолептических показателей, качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>5. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции, ХАССП) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, и подготовки к реализации.</li> <li>6. Освоение приемов проверки органолептических показателей, качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</li> </ol>

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

#### 2. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

(приводятся все имеющиеся вопросы по вариантам контрольных работ для текущей аттестации по всем темам и указывается перечень компетенций, проверяемых оценочным средством)

#### МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

**Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы**

1 вариант

- 1.Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?
2. Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
3. Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?

#### 2. вариант

- 1.Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.
- 2.Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.
- 3.Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом

#### 3 вариант

1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?
2. Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.
- 3.Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания.

#### 4 вариант

- 1 Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?
2. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей
- 3.Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

### **Контрольный тест для текущего контроля знаний Укажите цифровой код правильного ответа**

#### **1. Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из мяса:**

1. Жилровка и зачистка.
2. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов.
3. Обмывание
4. Обсушивание
5. Обвалка отрубов.
6. Удаление клейма.
7. Деление на отруба.
8. Транспортировка в горячий цех.
9. Нарезка на полуфабрикаты.

#### **2. Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы:**

1. Нарезка полуфабрикатов.
2. Очистка рыбы от чешуи.
3. Размораживание рыбы.
4. Транспортировка в горячий цех.
5. Удаление плавников, головы.

6. Потрошение, промывание.

**3. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного:**

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

**4. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки:**

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глютин.

**5. Укажите проценты потерь при повторном ошпаривании осетровых пород рыб:**

- а) 5 -10%;
- б) 30-33%;
- в) 10-15%.

**6. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г:**

- а) порционными кусками (кругляшом);
- б) целиком;
- в)разделяют на филе.

**7. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой:**

- а) окунь;
- б) маринка;
- в) ставрида.

**8. У каких рыб кожу снимают «чулком»:**

- а) налим, угорь, бельдюга;
- б) щука, навага, линь;
- в) камбала, треска, сайда.

**9. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука:**

- а) котлеты, биточки;
- б) зразы, тельное;
- в) тефтели, фрикадельки.

**10. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук:**

- а) котлеты;
- б) зразы;
- в) тефтели.

**11. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей:**

- а) да;
- б) нет.

**12. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу:**

- а) нет;
- б) да.

**13. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:**

- а) жарка;
- б) брезирование;
- в) термостатирование;
- г) пассерование;
- д) тушение;
- е) бланширование;
- ж) запекание.

**14. Укажите основные ткани мяса:**

- а) мышечная;
- б) костная;
- в) соединительная;
- г) соединяющая;
- д) жировая;
- е) красная.

**15. Укажите признаки доброкачественности замороженного мяса:**

- а) цвет на поверхности и разрезах – розово-красный с сероватым оттенком за счет кристаллов льда;
- б) цвет на поверхности и разрезах – ярко-красный с синим оттенком;
- в) консистенция – твердая (при постукивании издает звук);
- г) запаха нет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости.

**16. Укажите признаки доброкачественности охлажденного мяса:**

- а) имеет на поверхности туши сухую корочку;
- б) цвет от белого до розового;
- в) цвет от бледно-розового до красного;
- г) консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем поверхность быстро выравнивается);
- д) консистенция – рыхлая, (при надавливании пальцем поверхность не выравнивается).

**17. Укажите способы размораживания мяса:**

- а) медленный способ;
- б) быстрый способ;
- в) в воде с добавлением соли.

**18. Укажите причину, почему нельзя размораживать мясо в воде:**

- а) в воду переходят дубильные вещества;
- б) в воду переходят растворимые пищевые вещества;
- в) в воду переходят растворимые экстрактивные вещества;
- г) в воду переходят нерастворимые пищевые вещества.

**19. Укажите определение обвалки:**

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мякоти от костей.

**20. Укажите использование частей мяса, содержащих мало соединительной ткани, по способу тепловой обработки:**

- а) для варки;
- б) для жарки;
- в) для тушения;
- г) для запекания;
- д) для припускания.

**21. Укажите части мяса говядины в передней четвертине:**

- 1. шейная часть;
- 2. лопаточная часть;
- 3. грудинка;
- 4. покромка;
- 5. толстый край;
- 6. тонкий край;
- 7. вырезка;
- 8. пашина;
- 9. верхний кусок тазобедренной части;
- 10. наружный кусок тазобедренной части;
- 11. боковой кусок тазобедренной части;
- 12. внутренний кусок тазобедренной части.

**22. Выберите правильный вариант ответа - чем отличается эскалоп от шницеля:**

- а) не панированный полуфабрикат;
- б) нарезают из безкостной части корейки;
- в) натуральный порционный полуфабрикат;
- г) нарезают из тазобедренной части свинины.

**23. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь:**

- а) лопаточную;
- б) тазобедренную;
- в) вырезку;
- г) грудинку.

**24. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы:**

- а) рубленая масса без особенностей;
- б) добавляют репчатый лук, сырое яйцо;
- в) добавляется хлеб;
- г) добавляется сливочное масло.

**25. Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке:**

- а) длина укорачивается, толщина увеличивается, выpressовывая воду;
- б) превращается в глютин - растворяется в горячей воде;
- в) полностью разрушается.

**26. От чего зависит продолжительность размягчения мяса:**

- а) от стойкости коллагена к воздействию тепла;
- б) от количества коллагена в разных частях мяса;
- в) от первичной подготовки полуфабрикатов.

**27. Укажите натуральные полуфабрикаты из говядины:**

- а) мясо духовое;
- б) бифштекс;
- в) филе;
- г) лангет;
- д) антрекот;
- е) шницель;
- ж) ромштекс.

**28. Укажите натуральные полуфабрикаты из свинины:**

- а) шницель;
- б) котлеты натуральные;
- в) котлеты отбивные;
- г) эскалоп;
- д) плов;
- е) рагу.

**29. Укажите порционные полуфабрикаты из баранины:**

- а) шашлык по-карски;
- б) шашлык по-кавказски;
- в) каре ягненка;
- г) котлеты натуральные.

**30. Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины:**

- а) бефстроганов;
- б) поджарка;
- в) гуляш;
- г) рагу;
- д) пилав;
- е) плов;
- ж) азу.

**31. Установите последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы:**

1. Размораживают на воздухе при температуре 8-15 °С.
2. Отрубают голову.
3. Делают надрез на коже шеи со стороны спинки.
4. Крылья отрубают по локтевой сустав.
5. Тушку заправляют (в «кармашек» или в одну или две нитки).
6. Опаливают.
7. Натирают мукой или отрубями.
8. Отрубают ноги на 1-2 см ниже заплюсневого сустава.
9. Тушку промывают.
10. Кожу отгибают и шею отрубают по последний шейный позвонок.
11. Через полученное отверстие потрошат (удаляют пищевод и трахею).
12. Потрошат птицу через разрез от анального отверстия до начала грудной кости.

**32. Как размораживают птицу:**

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом.

**33. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:**

- а) в «кармашек»;
- б) в «мешочек»;
- в) клювиком.

**34. Какова цель заправки птицы:**

- а) придать ей компактную форму;
- б) ускорить процесс тепловой обработки;
- в) удобнее нарезать на порционные куски.

**35. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов:**

- а) ножки;
- б) крылышки;
- в) грудки.

**36. Какие полуфабрикаты готовятся из филе птицы:**

- а) котлеты «по-киевски»;
- б) шницель «по-столичному»;
- в) котлеты «поварские».

**37. Укажите виды рыб используемые для фарширования:**

- а) сом, навага, щука;
- б) щука, судак, карп;
- в) судак, треска, окунь.

**38. Укажите осетровые породы рыб:**

- а) семга, стерлядь, горбуша;
- б) камбала, палтус, осетр;
- в) осетр, стерлядь, белуга.

**39. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу:**

- а) сом, зубатка, угольная, камбала;
- б) судак, сом, сабля;
- в) нототения, треска, хек.

**40. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20-30 сек. и быстро перекладывают в холодную воду:**

- а) линь;
- б) камбала;
- в) судак.

**41. Какое тесто готовится для полуфабриката «Рыба в тесте»:**

- а) темпура;
- б) заварное;
- в) кляр.

**42. При подготовке поросенка для тепловой обработки необходимо:**

- а) замариновать поросенка;
- б) замочить поросенка в холодной воде;

в) у поросёнка с внутренней стороны подрубают позвоночную кость между лопатками и тазовую кость;

г) при наличии щетины или шерсти тушки обсушивают, натирают мукой, опаливают и тщательно промывают в холодной воде.

**43. Укажите признаки качества тушек ягнят:**

а) Мышцы хорошо развиты, бёдра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно.

б) Мясо должно быть пронизано толстыми жировыми прожилками и покрыто тонкой жировой пленкой.

в) Различают светлое, почти белое мясо молочных ягнят (в возрасте до 6 месяцев) и нежно-розовое мясо откормленных ягнят (до 12 месяцев).

г) На тушах курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холка выступают, имеются незначительные отложения жира в курдюке и жирном хвосте.

д) Масса туши не менее 3 кг.

е) Ягнятину вырабатывают целыми тушами с хвостами, с отделёнными запястными и заплюсневыми суставами, с неотделёнными почками и околопочечным жиром.

ж) Туши должны быть свежими, без посторонних запахов.

з) Поверхность от розово-молочного до розового с красным оттенком, жир белый.

**44. Укажите экзотические виды рыб:**

а) тунец, палтус, камбала;

б) дорада, сибас, черная треска;

в) ледяная рыба, форель, ставрида.

**45. Решите задачу:**

Рассчитайте вес брутто печени мороженой говяжьей, дано вес нетто печени 120 г; % отходов при обработке составили мороженой говяжьей печени – 17%.

Ответ: \_\_\_\_\_.

**46. Родиной блюда «Карпаччо» является:**

а) Австрия;

б) Франция;

в) Италия;

г) Швейцария.

**47. Укажите термическое состояние мяса:**

а) парное, остывшее, охлаждённое, подмороженное, замороженное;

б) парное, охлажденное, оттаявшее;

в) парное, охлаждённое, отеплённое, замороженное, оттаявшее;

г) горяче-парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

**48. Дефростация мяса обеспечивает:**

а) удобство приготовления полуфабрикатов;

б) улучшение вкусовых качеств мяса;

в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;

г) обеззараживание поверхности мяса.

**49. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины:**

а) жарка целиком, порционным натуральным и мелкими кусками;

- б) жарка панированным порционным и мелкими кусками, тушение крупным и порционным кусками;
- в) тушение крупным, порционным и мелкими кусками.

**50. Укажите части туши свинины:**

- 1. корейка;
- 2. лопатка;
- 3. грудинка;
- 4. тазобедренная часть;
- 5. вырезка;
- 6. шея;
- 7. покроя.

**51. Укажите проценты отходов при холодной обработке крупного рогатого скота I категории:**

- а) 26,5%;
- б) 14,8%;
- в) 28,5 %

Основные показатели оценки результата	Оценка
Точность и скорость выполнения тестовых заданий, соответствие эталонов ответов	90-100% -5
	80-89 %- 4
	70-79 % -3
	Менее 70% -2

3

**3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

**3.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете**

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления**



**ТВЕРЖДАЮ**

Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском

Р.И. Екутеч

05 \_\_\_\_\_ 2020 г.

**Фонд оценочных средств  
измерения уровня освоения студентами  
Учебной практики по МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации кулинарных полуфабрикатов  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Яблоновский, 2020

Одобрено предметной (цикловой)  
комиссией сервиса, экономики и  
управления

Составлено на основе ФГОС СПО и  
учебного плана филиала МГТУ по  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

Негуч Негуч М.А.

Методист политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке  
Яблоновском

А.А. Алескерова А.А. Алескерова

Протокол № 8 от 29.05 2020 г.

«29» 05 2020г

Разработчики:

Барчо З.А

З.А. Барчо

– преподаватель политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

## Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики по МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

### 1.1 Перечень формируемых компетенций

Учебная практика по МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

**- приобрести первоначальный практический опыт:**

ПО1 - разработки ассортимента кулинарных полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО4 - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

ПО5 - упаковки, хранения кулинарных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности;

ПО6 - контроля качества и безопасности кулинарных полуфабрикатов, контроля хранения и расхода продуктов.

**- уметь:**

У1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования

У6 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

У8 - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

## Содержание учебной практики по МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала
Тема 2.1. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов и подготовка к реализации.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Освоение приемов измельчения пряностей и приправ вручную и механическим способом.</li> <li>2. Освоение приемов нарезки вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей и грибов.</li> <li>3. Освоение приемов хранения обработанных овощей и грибов, предохранение от потемнения обработанные овощи и грибы, удаление излишней горечи.</li> <li>4. Освоение приемов порционирования обработанных овощей и грибов по группам и приготовление полуфабрикатов из них.</li> <li>5. Освоение приемов изменения закладки продуктов в соответствии с процентом отходов при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов.</li> <li>6. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</li> </ol>
Тема 2.2. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья и подготовка к реализации.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Освоение приемов размораживания мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья.</li> <li>2. Освоение приемов обработки рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую).</li> <li>3. Освоение приемов хранения обработанной рыбы, и полуфабрикаты из неё в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>4. Освоение приемов порционирования обработанной рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из неё.</li> <li>5. Освоение приемов изменения закладки продуктов в соответствии с процентом отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</li> </ol>
Тема 2.3. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, и подготовка к реализации.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Освоение приемов размораживания, обработки, подготовки различными способами мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</li> <li>2. Освоение приемов приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</li> <li>3. Освоение приемов хранения обработанной мяса, домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</li> </ol>

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется достаточно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

#### 2. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

(приводятся все имеющиеся вопросы по вариантам контрольных работ для текущей аттестации по всем темам и указывается перечень компетенций, проверяемых оценочным средством)

**МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

#### Задания для проведения дифференцированного зачета

##### А) Тестовая работа

##### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 30 вопросов

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

### 1 вариант

#### 1. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста белоко-	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	чанная	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	к) томат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	л) батат	у) перец
6. Капустные	е) редис	м) чеснок	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	н) свекла	х) эстрагон
		о) брокколи	

#### 2. Зачем капусту кладут в соленую воду?

#### 3. Обработку овощей начинают с операции:

- а/ очистка, доочистка;
- б/ сортировка, калибровка;
- в/ мытье овощей;

#### 4. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

- 1. мытье
- 2. нарезка
- 3. сортировка
- 4. калибровка
- 5. очистка

#### 5. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

- а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища
- б/ удаляют только корневища
- в/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву
- г/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

#### 6. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

- а/ отделяют от маринада, крупные нарезают
- б/ очищают, нарезают, проваривают
- в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют
- г/ проваривают в соленой воде

#### 7. Свежие грибы промывают в воде:

- а/ для удаления слизи
- б/ для удаления песка, грязи, листьев
- в/ для удаления горького привкуса
- г/ для набухания

#### 8. Какого вида нарезки картофеля не существует:

- а/ брусочки, ломтики
- б/ дольки, соломка
- в/ кружочки, чесночки
- г/ колечки, звенья

**9. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:**

- а/соломка, кружочки
- б/спиральки, чесночки
- в/звездочки, цветочки
- г/бочоночки, ленточки

**10. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используются для обработки клубнеплодов**

- а/овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей
- б/доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС
- в/доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка
- г/рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

**11. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:**

- а/
- б/
- в/

**12. В каком цехе обрабатывают рыбу?**

- а/ заготовочный цех
- б/ мясорыбный цех
- в/ холодный цех

**13. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:**

- а/ приготовление полуфабрикатов
- б/ разделка
- в/ вымачивание
- г/ размораживание

**14. Перечислите способы размораживания рыбы:**

- а/
- б/
- в/

**15. Укажите правильную последовательность разделки чешуйчатой рыбы?**

- а/ удаление жабр
- б/ промывание
- в/ очистка чешуи
- г/ удаление плавников
- д/ удаление внутренностей

**16. Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:**

- а/Р.В.
- б/М.С.
- в/Р.С.

**Ответьте на вопросы:**

**17. В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?**

**18. Для чего панируют рыбу?**

**19. Назовите способы размораживания мяса:**

- а/
- б/

**20. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.**





**3. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного:**

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

**4. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки:**

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глютин.

**5. Укажите проценты потерь при повторном ошпаривании осетровых пород рыб:**

- а) 5 -10%;
- б) 30-33%;
- в) 10-15%.

**6. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г:**

- а) порционными кусками (кругляшом);
- б) целиком;
- в)разделявают на филе.

**7. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой:**

- а) окунь;
- б) маринка;
- в) ставрида.

**8. У каких рыб кожу снимают «чулком»:**

- а) налим, угорь, бельдюга;
- б) щука, навага, линь;
- в) камбала, треска, сайда.

**9. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука:**

- а) котлеты, биточки;
- б) зразы, тельное;
- в) тефтели, фрикадельки.

**10. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук:**

- а) котлеты;
- б) зразы;
- в) тефтели.

**11. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей:**

- а) да;
- б) нет.

**12. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу:**

- а) нет;
- б) да.

**13. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:**

- а) жарка;
- б) брезирование;
- в) термостатирование;
- г) пассерование;
- д) тушение;
- е) бланширование;
- ж) запекание.

**14. Укажите основные ткани мяса:**

- а) мышечная;
- б) костная;
- в) соединительная;
- г) соединяющая;
- д) жировая;
- е) красная.

**15. Укажите признаки доброкачественности замороженного мяса:**

- а) цвет на поверхности и разрезах – розово-красный с сероватым оттенком за счет кристаллов льда;
- б) цвет на поверхности и разрезах – ярко-красный с синим оттенком;
- в) консистенция – твердая (при постукивании издает звук);
- г) запаха нет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости.

**16. Укажите признаки доброкачественности охлажденного мяса:**

- а) имеет на поверхности туши сухую корочку;
- б) цвет от белого до розового;
- в) цвет от бледно-розового до красного;
- г) консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем поверхность быстро выравнивается);
- д) консистенция – рыхлая, (при надавливании пальцем поверхность не выравнивается).

**17. Укажите способы размораживания мяса:**

- а) медленный способ;
- б) быстрый способ;
- в) в воде с добавлением соли.

**18. Укажите причину, почему нельзя размораживать мясо в воде:**

- а) в воду переходят дубильные вещества;
- б) в воду переходят растворимые пищевые вещества;
- в) в воду переходят растворимые экстрактивные вещества;
- г) в воду переходят нерастворимые пищевые вещества.

**19. Укажите определение обвалки:**

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мякоти от костей.

**20. Укажите использование частей мяса, содержащих мало соединительной ткани, по способу тепловой обработки:**

- а) для варки;
- б) для жарки;
- в) для тушения;
- г) для запекания;
- д) для припускания.

**21. Укажите части мяса говядины в передней четвертине:**

- 1. шейная часть;
- 2. лопаточная часть;
- 3. грудинка;
- 4. покровка;
- 5. толстый край;
- 6. тонкий край;
- 7. вырезка;
- 8. пашина;
- 9. верхний кусок тазобедренной части;
- 10. наружный кусок тазобедренной части;
- 11. боковой кусок тазобедренной части;
- 12. внутренний кусок тазобедренной части.

**22. Выберите правильный вариант ответа - чем отличается эскалоп от шницеля:**

- а) не панированный полуфабрикат;
- б) нарезают из безкостной части корейки;
- в) натуральный порционный полуфабрикат;
- г) нарезают из тазобедренной части свинины.

**23. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь:**

- а) лопаточную;
- б) тазобедренную;
- в) вырезку;
- г) грудинку.

**24. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы:**

- а) рубленая масса без особенностей;
- б) добавляют репчатый лук, сырое яйцо;
- в) добавляется хлеб;
- г) добавляется сливочное масло.

**25. Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке:**

- а) длина укорачивается, толщина увеличивается, выpressовывая воду;
- б) превращается в глютин - растворяется в горячей воде;
- в) полностью разрушается.

**26. От чего зависит продолжительность размягчения мяса:**

- а) от стойкости коллагена к воздействию тепла;
- б) от количества коллагена в разных частях мяса;
- в) от первичной подготовки полуфабрикатов.

**27. Укажите натуральные полуфабрикаты из говядины:**

- а) мясо духовое;
- б) бифштекс;
- в) филе;
- г) лангет;
- д) антрекот;
- е) шницель;
- ж) ромштекс.

**28. Укажите натуральные полуфабрикаты из свинины:**

- а) шницель;
- б) котлеты натуральные;
- в) котлеты отбивные;
- г) эскалоп;
- д) плов;
- е) рагу.

**29. Укажите порционные полуфабрикаты из баранины:**

- а) шашлык по-карски;
- б) шашлык по-кавказски;
- в) каре ягненка;
- г) котлеты натуральные.

**30. Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины:**

- а) бефстроганов;
- б) поджарка;
- в) гуляш;
- г) рагу;
- д) пилав;
- е) плов;
- ж) азу.

**31. Установите последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы:**

1. Размораживают на воздухе при температуре 8-15 °С.
2. Отрубают голову.
3. Делают надрез на коже шеи со стороны спинки.
4. Крылья отрубают по локтевой сустав.
5. Тушку заправляют (в «кармашек» или в одну или две нитки).
6. Опаливают.
7. Натирают мукой или отрубями.
8. Отрубают ноги на 1-2 см ниже заплюсневого сустава.
9. Тушку промывают.
10. Кожу отгибают и шею отрубают по последний шейный позвонок.
11. Через полученное отверстие потрошат (удаляют пищевод и трахею).
12. Потрошат птицу через разрез от анального отверстия до начала грудной кости.

**32. Как размораживают птицу:**

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом.

- 33. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:**
- а) в «кармашек»;
  - б) в «мешочек»;
  - в) клювиком.
- 34. Какова цель заправки птицы:**
- а) придать ей компактную форму;
  - б) ускорить процесс тепловой обработки;
  - в) удобнее нарезать на порционные куски.
- 35. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов:**
- а) ножки;
  - б) крылышки;
  - в) грудки.
- 36. Какие полуфабрикаты готовятся из филе птицы:**
- а) котлеты «по-киевски»;
  - б) шницель «по-столичному»;
  - в) котлеты «поварские».
- 37. Укажите виды рыб используемые для фарширования:**
- а) сом, навага, щука;
  - б) щука, судак, карп;
  - в) судак, треска, окунь.
- 38. Укажите осетровые породы рыб:**
- а) семга, стерлядь, горбуша;
  - б) камбала, палтус, осетр;
  - в) осетр, стерлядь, белуга.
- 39. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу:**
- а) сом, зубатка, угольная, камбала;
  - б) судак, сом, сабля;
  - в) нототения, треска, хек.
- 40. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20-30 сек. и быстро переключают в холодную воду:**
- а) линь;
  - б) камбала;
  - в) судак.
- 41. Какое тесто готовится для полуфабриката «Рыба в тесте»:**
- а) темпура;
  - б) заварное;
  - в) кляр.
- 42. При подготовке поросенка для тепловой обработки необходимо:**
- а) замариновать поросенка;
  - б) замочить поросенка в холодной воде;

в) у поросёнка с внутренней стороны подрубают позвоночную кость между лопатками и тазовую кость;

г) при наличии щетины или шерсти тушки обсушивают, натирают мукой, опаливают и тщательно промывают в холодной воде.

#### **43. Укажите признаки качества тушек ягнят:**

а) Мышцы хорошо развиты, бёдра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно.

б) Мясо должно быть пронизано толстыми жировыми прожилками и покрыто тонкой жировой пленкой.

в) Различают светлое, почти белое мясо молочных ягнят (в возрасте до 6 месяцев) и нежно-розовое мясо откормленных ягнят (до 12 месяцев).

г) На тушах курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холка выступают, имеются незначительные отложения жира в курдюке и жирном хвосте.

д) Масса туши не менее 3 кг.

е) Ягнятину вырабатывают целыми тушами с хвостами, с отделёнными запястными и заплюсневыми суставами, с неотделёнными почками и околопочечным жиром.

ж) Туши должны быть свежими, без посторонних запахов.

з) Поверхность от розово-молочного до розового с красным оттенком, жир белый.

#### **44. Укажите экзотические виды рыб:**

а) тунец, палтус, камбала;

б) дорада, сибас, черная треска;

в) ледяная рыба, форель, ставрида.

#### **45. Решите задачу:**

Рассчитайте вес брутто печени мороженой говяжьей, дано вес нетто печени 120 г; % отходов при обработке составили мороженой говяжьей печени – 17%.

Ответ: \_\_\_\_\_.

#### **46. Родиной блюда «Карпаччо» является:**

а) Австрия;

б) Франция;

в) Италия;

г) Швейцария.

#### **47. Укажите термическое состояние мяса:**

а) парное, остывшее, охлаждённое, подмороженное, замороженное;

б) парное, охлажденное, оттаявшее;

в) парное, охлаждённое, отеплённое, замороженное, оттаявшее;

г) горяче-парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

#### **48. Дефростация мяса обеспечивает:**

а) удобство приготовления полуфабрикатов;

б) улучшение вкусовых качеств мяса;

в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;

г) обеззараживание поверхности мяса.

#### **49. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины:**

а) жарка целиком, порционным натуральным и мелкими кусками;

- б) жарка панированным порционным и мелкими кусками, тушение крупным и порционным кусками;
- в) тушение крупным, порционным и мелкими кусками.

**50. Укажите части туши свинины:**

- 1. корейка;
- 2. лопатка;
- 3. грудинка;
- 4. тазобедренная часть;
- 5. вырезка;
- 6. шея;
- 7. покромка.

**51. Укажите проценты отходов при холодной обработке крупного рогатого скота I категории:**

- а) 26,5%;
- б) 14,8%;
- в) 28,5 %

Основные показатели оценки результата	Оценка
Точность и скорость выполнения тестовых заданий, соответствие эталонов ответов	90-100% -5
	80-89 %- 4
	70-79 % -3
	Менее 70% -2

**3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

**3.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете**

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления**



**Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском**

**Р.И. Екутеч**

**05** 2020 г.

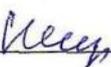
**Фонд оценочных средств  
измерения уровня освоения студентами  
Производственной практики по ПМ 01. Организация и ведение  
процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов  
для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Яблоновский, 2020**

Одобрено предметной (цикловой)  
комиссией сервиса, экономики и  
управления

Составлено на основе ФГОС СПО и  
учебного плана филиала МГТУ по  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

 Негуч М.А.

Методист политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке  
Яблоновском

 А.А. Алескерова

Протокол № 8 от 29.06 2020 г.

«29» 06 2020г

Разработчики:

Бжассо З.А.



– преподаватель политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

### 1.1 Перечень формируемых компетенций

Производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности: документирования хозяйственных операций и ведения бухгалтерского учета имущества организации:

- формирование профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

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

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.- формирование общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

- приобретение практического опыта:

ПО1 - разработки ассортимента кулинарных полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО4 - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,

ПО5 - упаковки, хранения кулинарных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности;

ПО6 - контроля качества и безопасности кулинарных полуфабрикатов, контроля хранения и расхода продуктов.

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях по учебной практике по ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях по ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях предприятия, подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;

- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудниками организации, формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

### ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

№№ пп	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике
1	Ознакомление с предприятием. Прохождение инструктажа по охране труда и техники безопасности.	1. Экскурсия по предприятию. 2. Прохождение инструктажей по технике безопасности, пожарной безопасности. Регистрация в журнале по технике безопасности. - ознакомление с учетной политикой организации – 6 часов..
2	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, мате-	Организация и проведение подготовки рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов в овощном и

	риалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>холодном цехах:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>2. Подбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>3. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>4. Применение различных методов технологической обработки и их использования для блюд из овощей.</li> <li>5. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП): мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. – 6 часов.</li> </ol>
3.	Организация и проведение подготовки рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов в рыбном и мясном цехах:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты (система ХАССП).</li> <li>2. Подбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>3. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода рыбных и мясных блюд, кулинарных изделий.</li> <li>4. Применение различных методов технологической обработки и их использования для блюд из рыбы, мяса.</li> <li>5. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. – 6 часов.</li> </ol>
4.	Организация и проведение подготовки рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов из мяса птицы в мясном цехе:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты (система ХАССП).</li> </ol>

		<p>2. Подбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>3. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из мяса птицы.</p> <p>4. Применение различных методов технологической обработки и их использования для блюд из птицы.</p> <p>5. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. – 6 часов</p>
5.	Осуществление обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. – 6 часов
6.	Осуществление обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<p>1. Обработка различными методами экзотических и редких видов овощей и фруктов, приготовление из низа полуфабрикатов сложного ассортимента.</p> <p>2. Соблюдение правил технологического процесса механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов.</p> <p>3. Подготовка фенхеля для фарширования.</p> <p>4. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.</p> <p>5. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки.</p> <p>6. Соблюдение правил перевязки артишоков и спаржи.</p> <p>7. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Применение способов минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.</p> <p>8. Применение методов определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.</p> <p>9. Выполнение сложных форм нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. – 6 часов</p>
7	Обработка различными методами экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление из низ полуфаб-	1. Обработка различными методами экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление из низ полуфабрикатов сложного ассортимента.

	<p>рикатов сложного ассортимента.</p>	<p>2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода рыбных блюд, кулинарных изделий.</p> <p>3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>5. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Охлаждение и замораживание рыбных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. – 6 часов</p>
8	<p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>	<p>1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мясных блюд и блюд из птицы, кулинарных изделий.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд из мяса и птицы, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Выполнение этапов технологического процесса механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля,</p>

		<p>эстрагон).</p> <p>5. Применение методов обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Адаптирование рецептуры п/ф из мраморного мяса.</p> <p>6. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>7. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов из мяса и птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Применение способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>9. Соблюдение правил охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. – 6 часов</p>
9	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<p>Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. – 6 часов</p>
10	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>Адаптация рецептур полуфабрикатов из овощей, грибов, фруктов, рыбы и нерыбного водного сырья с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Адаптация рецептур полуфабрикатов из мяса, птицы и дичи с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). – 6 часов</p>

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

### 3. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

(приводятся все имеющиеся вопросы по вариантам контрольных работ для текущей аттестации по всем темам и указывается перечень компетенций, проверяемых оценочным средством)

#### **Контрольный тест для текущего контроля знаний Укажите цифровой код правильного ответа**

**1. Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из мяса:**

1. Жиловка и зачистка.
2. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов.
3. Обмывание
4. Обсушивание
5. Обвалка отрубов.
6. Удаление клейма.
7. Деление на отруб.
8. Транспортировка в горячий цех.
9. Нарезка на полуфабрикаты.

**2. Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы:**

1. Нарезка полуфабрикатов.
2. Очистка рыбы от чешуи.
3. Размораживание рыбы.
4. Транспортировка в горячий цех.
5. Удаление плавников, головы.
6. Потрошение, промывание.

**3. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного:**

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

**4. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки:**

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глютин.

**5. Укажите проценты потерь при повторном ошпаривании осетровых пород рыб:**

- а) 5 -10%;
- б) 30-33%;
- в) 10-15%.

**6. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г:**

- а) порционными кусками (кругляшом);
- б) целиком;
- в)разделявают на филе.

**7. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой:**

- а) окунь;
- б) маринка;
- в) ставрида.

**8. У каких рыб кожу снимают «чулком»:**

- а) налим, угорь, бельдюга;
- б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

**. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука:**

- а) котлеты, биточки;
- б) зразы, тельное;
- в) тефтели, фрикадельки.

**10. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук:**

- а) котлеты;
- б) зразы;
- в) тефтели.

**11. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей:**

- а) да;
- б) нет.

**12. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу:**

- а) нет;
- б) да.

**13. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:**

- а) жарка;
- б) брезирование;
- в) термостатирование;
- г) пассерование;
- д) тушение;
- е) бланширование;
- ж) запекание.

**14. Укажите основные ткани мяса:**

- а) мышечная;
- б) костная;
- в) соединительная;
- г) соединяющая;
- д) жировая;
- е) красная.

**15. Укажите признаки доброкачественности замороженного мяса:**

- а) цвет на поверхности и разрезах – розово-красный с сероватым оттенком за счет кристаллов льда;
- б) цвет на поверхности и разрезах – ярко-красный с синим оттенком;
- в) консистенция – твердая (при постукивании издает звук);
- г) запаха нет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости.

**16. Укажите признаки доброкачественности охлажденного мяса:**

- а) имеет на поверхности туши сухую корочку;
- б) цвет от белого до розового;
- в) цвет от бледно-розового до красного;

г) консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем поверхность быстро выравнивается);

д) консистенция – рыхлая, (при надавливании пальцем поверхность не выравнивается).

**17. Укажите способы размораживания мяса:**

а) медленный способ;

б) быстрый способ;

в) в воде с добавлением соли.

**18. Укажите причину, почему нельзя размораживать мясо в воде:**

а) в воду переходят дубильные вещества;

б) в воду переходят растворимые пищевые вещества;

в) в воду переходят растворимые экстрактивные вещества;

г) в воду переходят нерастворимые пищевые вещества.

**19. Укажите определение обвалки:**

а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;

б) отделение мякоти от костей.

**20. Укажите использование частей мяса, содержащих мало соединительной ткани, по способу тепловой обработки:**

а) для варки;

б) для жарки;

в) для тушения;

г) для запекания;

д) для припускания.

**21. Укажите части мяса говядины в передней четвертине:**

1. шейная часть;

2. лопаточная часть;

3. грудинка;

4. покромка;

5. толстый край;

6. тонкий край;

7. вырезка;

8. пашина;

9. верхний кусок тазобедренной части;

10. наружный кусок тазобедренной части;

11. боковой кусок тазобедренной части;

12. внутренний кусок тазобедренной части.

**22. Выберите правильный вариант ответа - чем отличается эскалоп от шницеля:**

а) не панированный полуфабрикат;

б) нарезают из безкостной части корейки;

в) натуральный порционный полуфабрикат;

г) нарезают из тазобедренной части свинины.

**23. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь:**

а) лопаточную;

б) тазобедренную;

в) вырезку;

г) грудинку.

**24. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы:**

- а) рубленая масса без особенностей;
- б) добавляют репчатый лук, сырое яйцо;
- в) добавляется хлеб;
- г) добавляется сливочное масло.

**25. Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке:**

- а) длина укорачивается, толщина увеличивается, выpressовывая воду;
- б) превращается в глютин - растворяется в горячей воде;
- в) полностью разрушается.

**26. От чего зависит продолжительность размягчения мяса:**

- а) от стойкости коллагена к воздействию тепла;
- б) от количества коллагена в разных частях мяса;
- в) от первичной подготовки полуфабрикатов.

**27. Укажите натуральные полуфабрикаты из говядины:**

- а) мясо духовое;
- б) бифштекс;
- в) филе;
- г) лангет;
- д) антрекот;
- е) шницель;
- ж) ромштекс.

**28. Укажите натуральные полуфабрикаты из свинины:**

- а) шницель;
- б) котлеты натуральные;
- в) котлеты отбивные;
- г) эскалоп;
- д) плов;
- е) рагу.

**29. Укажите порционные полуфабрикаты из баранины:**

- а) шашлык по-карски;
- б) шашлык по-кавказски;
- в) каре ягненка;
- г) котлеты натуральные.

**30. Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины:**

- а) бефстроганов;
- б) поджарка;
- в) гуляш;
- г) рагу;
- д) пилав;
- е) плов;
- ж) азу.

**31. Установите последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы:**

1. Размораживают на воздухе при температуре 8-15 °С.
2. Отрубают голову.
3. Делают надрез на коже шеи со стороны спинки.
4. Крылья отрубают по локтевой сустав.
5. Тушку заправляют (в «кармашек» или в одну или две нитки).
6. Опаливают.
7. Натирают мукой или отрубями.
8. Отрубают ноги на 1-2 см ниже заплюсневой сустава.
9. Тушку промывают.
10. Кожу отгибают и шею отрубают по последний шейный позвонок.
11. Через полученное отверстие потрошат (удаляют пищевод и трахею).
12. Потрошат птицу через разрез от анального отверстия до начала грудной кости.

**32. Как размораживают птицу:**

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом.

**33. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:**

- а) в «кармашек»;
- б) в «мешочек»;
- в) клювиком.

**34. Какова цель заправки птицы:**

- а) придать ей компактную форму;
- б) ускорить процесс тепловой обработки;
- в) удобнее нарезать на порционные куски.

**35. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов:**

- а) ножки;
- б) крылышки;
- в) грудки.

**36. Какие полуфабрикаты готовятся из филе птицы:**

- а) котлеты «по-киевски»;
- б) шницель «по-столичному»;
- в) котлеты «поварские».

**37. Укажите виды рыб используемые для фарширования:**

- а) сом, навага, щука;
- б) щука, судак, карп;
- в) судак, треска, окунь.

**38. Укажите осетровые породы рыб:**

- а) семга, стерлядь, горбуша;
- б) камбала, палтус, осетр;
- в) осетр, стерлядь, белуга.

**39. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу:**

- а) сом, зубатка, угольная, камбала;
- б) судак, сом, сабля;
- в) нототения, треска, хек.

**40. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20-30 сек. и быстро переключают в холодную воду:**

- а) линь;
- б) камбала;
- в) судак.

**41. Какое тесто готовится для полуфабриката «Рыба в тесте»:**

- а) темпура;
- б) заварное;
- в) кляр.

**42. При подготовке поросенка для тепловой обработки необходимо:**

- а) замариновать поросенка;
- б) замочить поросенка в холодной воде;
- в) у поросёнка с внутренней стороны подрубают позвоночную кость между лопатками и тазовую кость;
- г) при наличии щетины или шерсти тушки обсушивают, натирают мукой, опаливают и тщательно промывают в холодной воде.

**43. Укажите признаки качества тушек ягнят:**

- а) Мышцы хорошо развиты, бёдра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно.
- б) Мясо должно быть пронизано толстыми жировыми прожилками и покрыто тонкой жировой пленкой.
- в) Различают светлое, почти белое мясо молочных ягнят (в возрасте до 6 месяцев) и нежно-розовое мясо откормленных ягнят (до 12 месяцев).
- г) На тушах курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холка выступают, имеются незначительные отложения жира в курдюке и жирном хвосте.
- д) Масса туши не менее 3 кг.
- е) Ягнятину вырабатывают целыми тушами с хвостами, с отделёнными запястными и заплюсневыми суставами, с неотделёнными почками и околопочечным жиром.
- ж) Туши должны быть свежими, без посторонних запахов.
- з) Поверхность от розово-молочного до розового с красным оттенком, жир белый.

**44. Укажите экзотические виды рыб:**

- а) тунец, палтус, камбала;
- б) дорада, сибас, черная треска;
- в) ледяная рыба, форель, ставрида.

**45. Решите задачу:**

Рассчитайте вес брутто печени мороженой говяжьей, дано вес нетто печени 120 г;  
% отходов при обработке составили мороженой говяжьей печени – 17%.

Ответ: \_\_\_\_\_.

**46. Родиной блюда «Карпаччо» является:**

- а) Австрия;

- б) Франция;
- в) Италия;
- г) Швейцария.

**47. Укажите термическое состояние мяса:**

- а) парное, остывшее, охлаждённое, подмороженное, замороженное;
- б) парное, охлажденное, оттаявшее;
- в) парное, охлаждённое, отеплённое, замороженное, оттаявшее;
- г) горяче-парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

**48. Дефростация мяса обеспечивает:**

- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
- б) улучшение вкусовых качеств мяса;
- в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
- г) обеззараживание поверхности мяса.

**49. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины:**

- а) жарка целиком, порционным натуральным и мелкими кусками;
- б) жарка панированным порционным и мелкими кусками, тушение крупным и порционным кусками;
- в) тушение крупным, порционным и мелкими кусками.

**50. Укажите части туши свинины:**

1. корейка;
2. лопатка;
3. грудинка;
4. тазобедренная часть;
5. вырезка;
6. шея;
7. покровка.

**51. Укажите проценты отходов при холодной обработке крупного рогатого скота I категории:**

- а) 26,5%;
- б) 14,8%;
- в) 28,5 %

Основные показатели оценки результата	Оценка
Точность и скорость выполнения тестовых заданий, соответствие эталонов ответов	90-100% -5
	80-89 %- 4
	70-79 % -3
	Менее 70% -2

**Перечень вопросов к дифференцированному зачету.**

1. Методы обработки и подготовки овощей для сложной нарезки. Ассортимент.
2. Куттеры. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
3. Порядок проведения бракеража сырья и полуфабрикатов.
4. Складское хозяйство: понятие, виды, характеристика, оснащение.
5. Мясокопчености. Классификация. Ассортимент. Характеристика. Требование к качеству

6. Определите, какое количество сливок 10% жирности равноценно по энергетической ценности 75 г сметаны 30% жирности
7. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: рульки телячьей, ростбифа, буженины, полуфабрикатов из кнельной массы.
8. Правила приема сырья со склада от поставщиков, методы определения их качества.
9. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
10. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: размораживание, удаление костей, фарширование, маринование, шпигование, свертывание рулетом.
11. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.
12. Мясорубка. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
13. Приготовление полуфабрикатов из овощей для сложных блюд: (помидоры фаршированные яйцом и луком, грибами и луком; баклажаны фаршированные мясом; гогошары).
14. Мясорыхлители. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
15. Контроль осуществляемый санитарно – технологическими пищевыми лабораториями.
16. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.
17. Методы контроля качества, их классификация, краткая характеристика.
18. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса.
19. Особенности обработки рыбы осетровых пород. Последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы.
20. Правила отбора «средней пробы»
21. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.
22. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд. Размораживание. Фарширование тушек птицы, окорочков филе, свертывания рулетом, маринование.
23. Определение массовой доли сухих веществ и влажности методом высушивания.
24. Холодильные шкафы. Назначение. Правила эксплуатации.
25. Последовательность и правила подготовки домашней птицы, гусиной печени, для приготовления сложных блюд. Фарширование тушек домашней птицы, окорочков, филе. Приготовление «Галантина», стейков из гусиной и утиной печени.
26. Характеристика органолептической шкалы (5 отлично, 4 хорошо, 3 удовлетворительно, 2 плохо, 1 очень плохо)
27. Холодильные камеры. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
28. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из птицы, печени для сложных блюд.
29. Органолептический метод исследования, его преимущество и недостатки.
30. Дефростеры. Назначение. Правила эксплуатации.
31. Исследования мясных натуральных полуфабрикатов органолептическим методом.
32. Основные характеристики и пищевая ценность ягнят, молочных поросят и поросычьей головы.
33. Фаршемешалки. Назначение. Правила эксплуатации.
34. Технологический процесс механической кулинарии обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов различной формы нарезки из картофеля. Причины потемнения картофеля. Режим хранения и реализация.
35. Приготовление полуфабрикат из рыбы, для фарширование, свёртывание рулетом, взбивание и отсаживание кнельной массы.
36. Миксеры. Назначение. Правило эксплуатации.
37. Приготовление полуфабрикатов фаршированной и не фаршированной рыбы целой тушкой (щуки, судака, карпа).

38. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления.
39. Исследование мясного бульона, пользуясь реакцией с сульфатом меди.
40. Приготовление фаршированных порционных кусков, рулетов из филе рыбы, из лосося для карпаччо, кнельной массы, тельного.
41. Исследование качества мяса и мясных полуфабрикат по универсальному индикатору (или лакмусовой бумажке).
42. Вакуумные машины для упаковки.
43. Ассортимент, Технология приготовления начинок для фарширования рыбы, требование к качеству, подбор пряностей.
44. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикат из птицы. Печени для сложных блюд.
45. Мясорубка. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
46. Правила охлаждения, замораживания и хранения рыбы, рыбных полуфабрикат с учётом требования безопасности.
47. Исследование мясных рубленых натуральных полуфабрикат (котлеты, бифштексы) на присутствие хлеба с помощью раствора Люголя.
48. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусяной и утиной печени для сложных блюд..
49. Технология приготовления начинок для фарширования птицы. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы и печени. Требования к качеству.
50. Контроль, осуществляемый санитарно-технологическими пищевыми лабораториями.
51. Холодильные камеры. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
52. Методы обработки и подготовки гусяной и утиной печени. Подготовка печени для паштета. Требование к качеству.
53. Как готовят среднюю пробу мясных натуральных полуфабрикатов?
54. Современное оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.
55. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы предназначенных для варки, жарки, запекания.
56. Исследование творожных полуфабрикат на кислотность.
57. Требования к безопасности хранения домашней птицы, печени и полуфабрикатов из них, для приготовления сложных кулинарных блюд.
58. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса.
59. Органолептический метод исследования, его преимущество и недостатки.
60. Определить массу нетто моркови, если на производстве 10 кг моркови.
61. Характеристика органолептической шкалы (5 отлично, 4 хорошо, 3 удовлетворительно, 2 плохо, 1 очень плохо)
62. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из рыбы.
63. Определить выход лопатки и грудинки при разделке 200 кг баранины 2 категории.
64. Исследование мясных натуральных полуфабрикат органолептическим методом.
65. Холодильные камеры. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
66. Определить количество пищевых отходов при обработке 250 кг гусей полупотрошенных 1 категории.
67. Бракеражный журнал, назначение, ведение, возможность использования для различных видов контроля.
68. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусяной и утиной печени для сложных блюд.
69. Определить массу нетто шампиньонов, если было обработано 50 кг грибов.
70. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Галантин»

71. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.
72. Фаршемешалки. Назначение. Правила эксплуатации.
73. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: лопатки, корейки окорока, грудинки молочного поросенка, каре ягнёнка.
74. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов птицы для сложных блюд.
75. Составить технологическую схему полуфабриката для блюда паштет из печени говядины.
76. Товароведная характеристика. Требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.
77. Определение массовой доли сухих веществ и влажности методом высушивания.
78. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса
79. Особенности обработки рыбы осетровых пород. Последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы.
80. Требования к безопасности хранения домашней птицы, печени и полуфабрикатов из них для сложных блюд в охлаждённом и замороженном виде.
81. Определить массу нетто капусты свежей, если брутто 300 кг.
82. Товароведная характеристика рыбного сырья, их пищевая ценность: лососевых, осетровых, щуки, карпа. Требования к качеству. Органолептическая оценка.
83. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.
84. Организация контроля качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
85. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд размораживание, потрошение через спину, снятие кожи, нарезка на порционные куски.
86. Правила отбора «средней пробы»
87. Современное оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.
88. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: рульки телячьей, ростбифа, буженины, кнельной массы.
89. Правила приёма сырья со склада от поставщиков. Методы определения их качества.
90. Исследование качества мяса и мясных полуфабрикат по универсальному индикатору (или лакмусовой бумажке).

### **3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

#### **3.1 Критерии оценки знаний студентов дифференцированном зачете**

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дис-

циплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
политехнический колледж филиала федерального государственного  
бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском

Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления



**Фонд оценочных средств**

измерения уровня освоения студентами

Учебной практики по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, под-  
готовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Яблоновский, 2020

Одобрено предметной (цикловой)  
комиссией сервиса, экономики и  
управления

Составлено на основе ФГОС СПО и  
учебного плана филиала МГТУ по  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

 Негуч М.А.

Методист политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке  
Яблоновском

 А.А. Алескерова

Протокол № 8 от 25.05 2020 г.

«25» 05 2020г

Разработчики:

Барчо З.А



– преподаватель политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу\_МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

### 1.1 Перечень формируемых компетенций

Учебная практика по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

**- приобрести первоначальный практический опыт:**

ПО1 - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - 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;

ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО6 - контроля качества и безопасности кулинарных полуфабрикатов, контроля хранения и расхода продуктов.

**- уметь:**

У1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования

У6 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

У8 - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

### **Содержание учебной практики по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.**

<b>Наименование тем учебной практики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>
Тема 1.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	<p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов. Замачивание сушеных грибов: шиитаке, сморчки. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Сложные формы нарезки овощей (карвинг). Формование, подготовка к фаршированию.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>
Тема 1.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	<p>Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Пластование рыбы. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления экзотических и редких видов рыб.</p> <p>Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения сырья.</p>
Тема 1.3. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	<p>Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>
Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>Методы обработки и подготовки рыбы и нерыбного сырья: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных</p>

	видов для сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Тема 1.5. Обработка, подготовка мяса диких животных	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса и приготовлении полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка мяса. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Тема 1.6. Обработка и подготовка пернатой дичи, кролика, птицы	Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи, птицы, кролика. Условия и сроки хранения пернатой дичи, птицы, кролика. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи, птицы, кролика. Методы обработки и подготовки пернатой дичи, птицы, кролика для приготовления полуфабрикатов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения

		анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

**2. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

(приводятся все имеющиеся вопросы по вариантам контрольных работ для текущей аттестации по всем темам и указывается перечень компетенций, проверяемых оценочным средством)

**2.1. Тестовые задания**

**МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.**

**Тема: Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок**

**1. Технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания состоит из стадий:**

- а) трех
- б) двух
- в) одного

**2. Прием сырья на предприятиях общественного питания осуществляется по признакам:**

- а) по количеству
- б) по качеству
- в) по усвояемости
- г) другое

**3. Выберите помещения для хранения скоропортящихся продуктов:**

- а) неохлаждаемые кладовые
- б) охлаждаемые камеры
- в) торговые помещения
- г) технические помещения

**4. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов осуществляется в**

цеху:

- а) заготовочном
- б) доготовочном
- в) кондитерском
- г) другое

**5. В процессе тепловой обработки кулинарная продукция:**

- а) увеличивается в массе
- б) обеззараживается**
- в) повышается её усвояемость
- г) другое

**6. К основным способам тепловой обработки относят:**

- а) пассерование**
- б) варка**
- в) тушение
- г) жаренье

**7. К механическому способу обработки продуктов относят:**

- а) маринование
- б) измельчение**
- в) нагревание
- г) другое

**8. Температура при варке основным способом составляет:**

- а) 110...120<sup>0</sup>С
- б) 80...90<sup>0</sup>С
- в) 100...102<sup>0</sup>С**
- г) 90...95<sup>0</sup>С

**9. Очищенные корнеплоды хранят при температуре от 0 до 4<sup>0</sup>С не более:**

- а) 12 часов**
- б) 6 часов
- в) 24 часов
- г) 2 часов

**10. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы хранят:**

- а) 24 часа
- б) 6 часов
- в) 12 часов
- г) 2 часа

**Тема: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.**

**11. Горячие цехи организуются на предприятиях общественного питания:**

- а) заготовочных

- б) доготовочных
- в) с полным циклом производства**
- г) другое

**12. Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям:**

- а) государственных стандартов**
- б) технологическим картам**
- в) калькуляционных карточек
- г) другое

**13. Оптимальная температура в горячем цеху должна быть в пределах:**

- а) 23-25<sup>0</sup>С**
- б) 16-18<sup>0</sup>С
- в) 19-21<sup>0</sup>С
- г) другое

**14. Для получения концентрированного бульона на 1кг продукта берут:**

- а) 3,5 л воды
- б) 4 л воды
- в) 1,25 л воды**
- г) 2 л воды

**15. При приготовлении костного бульона подготовленные кости кладут в котел и заливают водой:**

- а) холодной**
- б) теплой
- в) горячей
- г) кипяченой

**16. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей составляет:**

- а) 2 часа
- б) 1 час
- в) 3 часа
- г) 4 часа**

**17. Горячие супы приготавливают в отделении горячего цеха:**

- а) холодном
- б) суповом**
- в) соусном
- г) другое

**18. Оборудование для горячего цеха подбирают:**

- а) от места функционирования предприятия
- б) по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием**
- в) от характера производства предприятия
- г) другое

**19. В горячем цеху для удобства организации приготовления горячих блюд секционное модулированное оборудование устанавливают:**

- а) островным способом**
- б) в виде технологических линий**
- в) в шахматном порядке
- г) другое

**20. Для приготовления бульонов используют оборудование:**

- а) пароконвектомат
- б) электрическую сковороду
- в) пищеварочный котел**
- г) другое

**Тема Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.**

**21. Горячие соусы приготавливают в отделении горячего цеха:**

- а) соусом**
- б) суповом
- в) холодном
- г) другое

**22. Для приготовления горячих соусов используют оборудование:**

- а) жарочный шкаф
- б) тестомесильную машину
- в) электрическую плиту**
- г) другое

**23. На одну порцию блюда используют соуса:**

- а) 50г**
- б) 75г**
- в) 250г
- г) другое

**24. Температура подачи горячих соусов:**

- а) 40-50<sup>0</sup>С
- б) 50-60<sup>0</sup>С
- в) 65-70<sup>0</sup>С**
- г) другое

**25. По технологии приготовления соусы бывают:**

- а) холодные
- б) основные**
- в) производные**
- г) другое

**26. Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре до 80°C:**

- а) 3-4 часа**
- б) 1 час
- в) 6 часов
- г) другое

**27. Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливают:**

- а) электрическую плиту
- б) пищеварочный котел
- в) пароварочный шкаф**
- г) другое

**28. Работа поваров соусного отделения начинается:**

- а) с ознакомлением производственной программы**
- б) подборкой технологических карт**
- в) оформлением блюд
- г) другое

**29. Для приготовления соусов в небольшом количестве на рабочем месте используют:**

- а) пищеварочный котел
- б) кастрюли различной емкости**
- в) сковороды чугунные
- г) другое

**30. При подачи соуса к блюду отдельно его наливают в:**

- а) соусник**
- б) кокотницу
- в) розетку
- г) другое

**Тема . Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.**

**31. Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе:**

- а) холодном
- б) овощном
- в) горячем**
- г) мясном

**32. Бракераж готовой продукции предусматривает:**

- а) контроль за качеством продукции**
- б) опрос потребителей
- в) установление цен на кулинарную продукцию

г) сроки хранения

**33. Кулинарную продукцию оценивают органолептическими показателями:**

- а) запах
- б) цена
- в) внешний вид**
- г) вкус

34. Тепловое оборудование это:

- а) тестомесильная машина
- б) овощерезательная машина
- в) электрическая плита**
- г) пароконвектомат

**35. На средних и малых предприятиях, где осуществляется несколько неоднородных операций, преобладают рабочие места:**

- а) специализированные
- б) основные
- в) универсальные**
- г) другое

**36. Из перечисленных приводов выделите универсальный:**

- а) ПГ-0,6
- б) ПМ-1,1
- в) ПУ-0,6**
- г) ПХ-0,6

**37. Для поддержания в горячем состоянии первых и вторых блюд предназначены:**

- а) электрические сковороды
- б) фритюрницы
- в) электрические мармиты**
- г) другое

**38. В зависимости от качества и объема предоставляемых услуг предприятия общественного питания делятся на классы:**

- а) люкс
- б) высшая
- в) первая
- г) другое

**39. В электрической плите ПЭСМ-4ШБ под жарочной поверхностью находится:**

- а) инвентарный шкаф
- б) жарочный шкаф

- в) пекарный шкаф
- г) подсобный шкаф

**40. При необходимости транспортирования готовой продукции она доставляется в:**

- а) котлах
- б) термосах
- в) посуде с плотно закрывающимися крышками
- г) другое

### **Зачетные вопросы для промежуточной аттестации**

1. Измельчения пряностей и приправ вручную и механическим способом.
2. Нарезки вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей и грибов.
3. Хранения обработанных овощей и грибов, предохранение от потемнения обработанные овощи и грибы, удаление излишней горечи.
4. Порционирования обработанных овощей и грибов по группам и приготовление полуфабрикатов из них.
5. Изменения закладки продуктов в соответствии с процентом отходов при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов.
6. Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.
7. Размораживания мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья.
8. Обработки рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую).
9. Хранения обработанной рыбы, и полуфабрикаты из неё в охлажденном и замороженном виде.
10. Порционирования обработанной рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из неё.
11. Изменения закладки продуктов в соответствии с процентом отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.
12. Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом принятых норм взаимозаменяемости.
13. Размораживания, обработки, подготовки различными способами мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
14. Приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
15. Хранения обработанной мяса, домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.

### **3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

#### **3.1 Критерии оценки знаний студентов на экзамене (дифференцированном зачете)**

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления**



**ТВЕРЖДАЮ**  
Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском

Р.И. Екутеч

05 \_\_\_\_\_ 2020 г.

**Фонд оценочных средств  
измерения уровня освоения студентами  
Учебной практики по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного  
ассортимента  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Яблоновский, 2020**

Одобрено предметной (цикловой)  
комиссией сервиса, экономики и  
управления

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

Негуч Негуч М.А.

Протокол № 8 от 29.05 2020 г.

Составлено на основе ФГОС СПО и  
учебного плана филиала МГТУ по  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Методист политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке  
Яблоновском

Алескерова А.А. Алескерова

«29» 05 2020г

Разработчики:

Барчо З.А

Барчо

– преподаватель политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу\_МДК.02.02 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

### 1.1 Перечень формируемых компетенций

Учебная практика по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

**- приобрести первоначальный практический опыт:**

ПО1 - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - 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;

ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО6 - контроля качества и безопасности кулинарных полуфабрикатов, контроля хранения и расхода продуктов.

**- уметь:**

У1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования

У6 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

У8 - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности

готовой продукции.

## **Содержание учебной практики по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

<b>Наименование тем учебной практики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>
Тема 2.1. Приготовление кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Методы обработки и подготовки рыбы и нерыбного сырья: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов для сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Тема 2.2. Приготовление кулинарных изделий из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Тема 2.3. Приготовление кулинарных изделий из птицы, кролика и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Проверка органолептическим способом качества сырья. Приготовление полуфабрикатов из кролика и пернатой дичи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из нее. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Тема 2.4. Характеристика, питательные свойства, контроль качества рыбы, нерыбного водного	Проверка органолептическим способом качества сырья. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Характеристика, гастрономический

сырья, мяса, домашней птицы, дичи и использование их в процессе работы	уровень мяса, домашней птицы, дичи. Питательные свойства и обработка рыбы, нерыбного водного сырья. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Тема 2.5. Современные способы и технологии приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Технология Smokinggun. Копчение SmokingGun. Требования техники безопасности, эксплуатации, санитарные требования при работе с коптильным пистолетом. Техника безопасности и правила эксплуатации. Способы приготовления с использованием термомиксинга: варка, жарка, запекание, тушение, пар, пассерование, бланширование, измельчение, рубка и перемолка, взбивание, карамелизация. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

#### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной пробле-

	<p>мы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.</p>
--	--

**2. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

(приводятся все имеющиеся вопросы по вариантам контрольных работ для текущей аттестации по всем темам и указывается перечень компетенций, проверяемых оценочным средством)

**ТЕСТ 1**

**1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?**

- а) повышают калорийность
- б) придают цвет
- в) придают вкус и аромат

**2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:**

- а) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
- б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
- в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?

**3. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:**

- а) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
- б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
- в) варят костный бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?

**4. Какие кости и для чего обжаривают в жарочном шкафу перед варкой бульона?**

- а) кости домашней птицы, для уничтожения болезнетворных микроорганизмов;
- б) говяжьи кости молодняка и свиные, для улучшения вкуса и внешнего вида бульона;
- в) говяжьи кости молодняка и свиные, для увеличения питательной ценности бульонов;

**5. Укажите на каком этапе приготовления бульона необходимо заложить подготовленные овощи?**

- а) за 10-15 минут до окончания варки бульона;
- б) после закипания бульона;
- в) за 30-40 минут до окончания варки бульона.

**ТЕСТ 2**

**1. Выберите рыбу, из которой получится рыбный бульон лучшего качества.**

- а) окунь, судак, ерш;

- б) карп, лещ, сазан;
- в) сазан, вобла, чехонь;

**2. Укажите правильное соотношение воды и рыбных продуктов для приготовления рыбного бульона.**

- а) 1 кг рыбы – 1 л воды;
- б) 1 кг рыбы – 2,5 л воды;
- в) 1 кг рыбы – 3,5 л воды;

**3. Можно ли использовать мякоть и хрящи после варки рыбного бульона при отпуске блюд?**

- а) да, можно;
- б) нет, нельзя;

**4. Укажите правильную последовательность приготовления рыбного бульона.**

а) подготовленные рыбные продукты, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, кладут сырые белые коренья, лук и варят при слабом кипении 50-60 минут. Дают бульону отстояться, процеживают;

б) подготовленные рыбные продукты, заливают теплой водой, доводят до кипения, снимают пену, кладут пассерованные белые коренья, лук и варят при слабом кипении 1,5-2 часа. Дают бульону отстояться, процеживают;

в) подготовленные рыбные продукты, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, кладут сырые белые коренья, лук и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. Дают бульону отстояться, процеживают.

**5. Какая маркировка должна быть на инвентаре, который вы подготовите для приготовления рыбного бульона.**

- а) «ОС», «РС»;
- б) «ОВ», «РЖ»;
- в) «ОВ», «РС».

### ТЕСТ 3

**В какие щи овощи нарезают мелкими кубиками (рубят)?**

- а) суточные;
- б) по – уральски;
- в) из свежей капусты;

**2. Укажите соответствие названия щей особенностям их приготовления:**

- 1. Щи суточные а) готовят с перловой крупой или рисом;
- 2. Щи по – уральски б) подают с половинкой яйца, сваренного вкрутую;
- 3. Щи зеленые; в) квашенную капусту рубят и тушат с ветчинными костями;
- 4. Щи из свежей капусты г) овощи и капусту шинкуют соломкой;
- д) все овощи нарезают дольками, капусту шашками;

**3. Вам предстоит подавать «Щи из свежей капусты», какие кулинарные изделия, необходимо приготовить для подачи щей.**

- а) крупеник;
- б) рассыпчатую гречневую кашу;
- в) кулебяку;

**4.Какой вкус должен быть у щей из свежей капусты;**

- а) кисло – сладкий, но без резкой кислотности;
- б)слегка сладковатый, в меру соленый;
- в) с привкусом пареной капусты.

**5.Как сохранить температуру супа при подаче?**

- а) готовить суп только перед подачей;
- б)подогреть посуду для отпуска супа до 40 С;
- в)хранить суп в течение дня на мармите;

**Тест 4**

**1.Какой борщ заправляют чесноком?**

- а) «Московский»;
- б) «Украинский»;
- в) «Флотский»;

**2.Назовите борщ, в состав которого не входит картофель.**

- а) «Украинский»;
- б) «Московский»;
- в) «Флотский»;

**3.Какой борщ готовя на грибном отваре?**

- а) с черносливом;
- б) «Флотский»;
- в) «Московский»;

**4. Какой борщ подается с мясным набором?**

- а) «Сибирский»;
- б) «Московский»;
- в) «Флотский»;

5.Укажите соответствие названия борща особенностям его приготовления.

**1. «Московский» а) фасоль варят отдельно, борщ подают с фрикадельками; форма нарезки**

овощей: картофель – кубиками, капуста – шашками, другие овощи – ломтиками.

**2. «Украинский» б) в бульоне варят копчености, нарезка овощей: картофель – кубиками, Капуста – шашками, другие овощи – ломтиками;**

**3. «Флотский» в) форма нарезки овощей: картофель – брусочками, капуста и другие овощи – соломкой, борщ заправляют чесноком и салом;**

**4. «Сибирский» г) готовят без картофеля, отпускается с мясным набором (не менее трех видов), в бульоне варят ветчинные кости, при отпуске подают ватрушки с творогом.**

**Тест 5**

**1.В состав какого рассольника входит крупа?**

- а) «Домашний»;

- б) «Ленинградский»;
- в) «Московский».

**2.Какой из рассольников готовят без картофеля?**

- а) «Домашний»;
- б) «Ленинградский»;
- в) «Московский».

**3.Назовите рассольники, в состав которых входит шпинат и щавель.**

- а) «Домашний»;
- б) «Ленинградский»;
- в) «Московский».

**4.Укажите соответствие названия рассольников особенностям их приготовления.**

- 1) «Домашний»; а) без картофеля, на курином бульоне, с потрохами, почками, заправляют льезоном;
- 2) «Ленинградский»; б) с капустой, при отпуске кладут сметану и посыпают мелкорубленой зеленью;
- 3) «Московский»; в) с перловой крупой (рисом);
- 4) Рассольник; г) с картофелем, можно добавлять щавель, шпинат.

ной

**5.Последовательность введения крупы в рассольник, если она сварена до полуготовности:**

- а) в первую очередь;
- б) после картофеля;
- в) после пассерованных овощей.

**Тест 6**

**1.В чем отличие жидкой основы солянок от других заправочных супов?**

- а)бульон разбавляют водой;
- б)бульон должен быть концентрированным;
- в)бульон должен быть только рыбным.

**2.Какая форма нарезки должна быть у огурцов соленых для приготовления солянок?**

- а) дольки, ломтики;
- б)дольки, ромбики;
- в) дольки, кубики;

**3.В какую солянку при отпуске сметана не кладется?**

- а) в грибную;
- б) в рыбную;
- в) в рыбную;

**4.В чем основное отличие солянки «Домашней» от солянки «Мясной»?**

- а) в рецептуре «Домашней» солянки присутствует картофель;
- б) в рецептуре «Домашней» солянки присутствуют грибы;
- в) в рецептуре «Мясной» солянки присутствует картофель.

**5.Какая маркировка должна быть на инвентаре для приготовления «Мясной сборной солянки»?**

- а) «ОС», «МС», «МВ»;
- б) «ОС», «ОВ», «МВ»;
- в) «МС», «ОВ», «МВ».

## ТЕСТ 7

### 1. В чем отличие жидкой основы солянок от других заправочных супов?

- а) бульон разбавляют водой;
- б) бульон должен быть концентрированным;
- в) бульон должен быть только рыбным.

### 2. Какая форма нарезки должна быть у огурцов соленых для приготовления солянок?

- а) дольки, ломтики;
- б) дольки, ромбики;
- в) дольки, кубики;

### 3. В какую солянку при отпуске сметана не кладется?

- а) в грибную;
- б) в рыбную;
- в) в рыбную;

### 4. Какую рыбу закладывают в порционную миску, при приготовлении заказной рыбной солянки?

- а) сырую;
- б) припущенную;
- в) отварную;

### 5. Какая маркировка должна быть на инвентаре для приготовления массового количества «Рыбной солянки»?

- а) «ОС», «РС», «ОВ»;
- б) «ОС», «ОВ», «МВ»;
- в) «РС», «ОС»;

## Тест 8

### 1. Установите соответствие формы нарезки овощей виду заправочного супа?

- 1) Суп из овощей; а) картофель брусочками, морковь, лук - соломкой;
- 2) С крупами; б) картофель средними кубиками, морковь, лук – мелкими кубиками;
- 3) «Крестьянский»; в) капуста шашками, морковь, лук и картофель – дольками;
- 4) С макаронами; г) капуста шашками, картофель – крупными кубиками, морковь – кружочками;

### 2. Вы входите в состав бракеражной комиссии и проводите бракераж приготовленного на обед «Супа картофельного» выберите из предложенных вариантов органолептической оценки качества, которым должен соответствовать приготовленный суп?

- а) внешний вид: корни сохранили форму нарезки, картофель без глазков и темных пятен, может быть частично разварившимся, на поверхности блестки жира, укроп;
- вкус и запах: в меру соленый, аромат овощей, специй и бульона из которого он приготовлен;

цвет жира : на поверхности супа светло - желтый;

консистенция корней и картофеля мягкая;

б) внешний вид: картофель дольками, овощи не переварены, сохранившие форму;

вкус: в меру соленый, овощной, специй и бульона из которого он приготовлен;

цвет: светло - желтый;

консистенция: мягкая, непереваренная, у капусты хрустящая;

в) внешний вид: корни сохранили форму нарезки, картофель без глазков и темных пятен, на поверхности блески жира, укроп;

вкус: в меру соленый;

цвет: желтый;

консистенция: мягкая, непереваренная;

**3. Вы являетесь поваром предприятия общественного питания и Вам необходимо приготовить «Суп крестьянский с крупой». Какую жидкую основу Вы приготовите для этого супа?**

а) рыбный бульон;

б) грибной отвар;

в) молоко;

г) мясо-костный бульон;

**4. Вам необходимо приготовить суп, а на складе нет томатного пюре, что вы примете:**

а) приготовите суп без томатного пюре;

б) замените томатное пюре соусом ткемали;

в) добавьте свежие помидоры;

г) добавьте тушеную свеклу;

д) вместо свежей капусты положите в суп квашеную капусту и свежие помидоры;

**5. С какой целью супы при подаче посыпают измельченной зеленью?**

а) для улучшения внешнего вида;

б) для увеличения калорийности;

в) для повышения витаминной ценности супа;

## ТЕСТ 9

**1. Какое мясо используют для приготовления супа- харчо?**

а) свинину;

б) домашнюю птицу;

в) баранину;

**2. Укажите набор продуктов, который Вам потребуется для приготовления супа – харчо.**

а) баранина, картофель, лук, томатная паста, рис, зелень, хмели-сунели, соль, чеснок;

б) баранина, картофель, лук, томатная паста, стручковый перец, соус ткемали, морковь, зелень, хмели-сунели, соль, чеснок;

в) баранина, лук, томатная паста, рис, зелень, хмели-сунели, стручковый перец, соус ткемали, соль, чеснок;

**3. Укажите какая форма и размер должны быть у кусочков мяса для приготовления**

**супа – харчо.**

- а) брусочки, весом 50-60г;
- б) кубики, весом 45-50;
- в) кубики, весом 25-30г;

**4.Какой объем может составлять одна порция супа?**

- а)350г
- б) 450г
- в)300г

**5.Как подают суп – харчо?**

- а) со сметаной;
- б)отдельно подают в соуснике соус ткемали;
- в) посыпают зеленью;

## **ТЕСТ 10**

**1.Почему при варке молочных супов необходима предварительная варка крупы в воде?**

- а) это ускоряет процесс приготовления;
- б) способствует готовности крупы;
- в) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа?

**2.Как вы думаете, сырые макаронные изделия при варке супа из цельного молока, закладывают в кипящее молоко или в кипящую воду?**

- а) в кипящее молоко;
- б) сначала отваривают в воде, затем закладывают в кипящее молоко;
- в )в кипящую воду;

**3.Укажите, какие изделия называют суповой засыпкой для приготовления молочных супов?**

- а) мелко - дробленые крупы;
- б) макаронные изделия – «звездочки», «алфавит», «ушки», «рыбки»;
- в)сушеные овощи;

**4.Выберите правильный способ подачи молочного супа.**

- а) при отпуске суп наливают в тарелку и кладут кусочек сливочного масла;
- б) при отпуске суп наливают в тарелку, кладут масло и сахар;
- в ) при отпуске суп наливают в тарелку, кладут сахар;

**5.Выберите наиболее правильный вариант хранения молочных супов до подачи.**

- а) 2 часа на мармите;
- б) 30-40 минут на мармите;
- в) только в прохладном месте, что бы молоко не прокисло;

## **Тест 11**

**1.Что делают с продуктами, чтобы получить супы – пюре однородной нежной консистенции?**

- а) протирают;
- б) сильно разваривают;

в) припускают мелко нарезанными;

**2.С какой целью супы – пюре из овощей в процессе приготовления заправляют белым соусом?**

- а) для повышения пищевой ценности?
- б) для однородной консистенции;
- в) для улучшения вкуса;

**3.Чем заправляют супы – пюре (не доводя до кипения) перед отпуском для улучшения вкуса и повышения пищевой ценности?**

- а) белым соусом,
- б) льезоном, сливочным маслом;
- в) сливками и сливочным маслом;

**4.При какой температуре отпускают супы – пюре?**

- а) 65С;
- б) 75С;
- в) 80С;

**5.Можно ли при отпуске супов – пюре в тарелку добавить небольшое количество отварных основных или дополнительных продуктов?**

- а) да;
- б) нет;

## **ТЕСТ 12**

**1. Выберите комплект теплового оборудования, который Вам необходимо подготовить, для работы, при условии, что на гарнир пудинг рисовый.**

- а) ПЭСМ - 4ШБ, КПЭ – 160;
- б) КПЭ – 160; СЭСМ – 0,5Д1;
- в) ПЭСМ - 4ШБ, ШЖЭСМ – 2К;

**2.Укажите какой производственный инвентарь и посуду, вы выберете в процессе организации своего рабочего места для приготовления и подачи «Супа из смеси сухофруктов»:**

- а) наплитный котел, кастрюлю, дуршлаг, поварские ножи, разделочные доски, разливательные и столовые ложки, столовые тарелки, противни, сито, веселка;
- б) наплитный котел, кастрюлю, разделочные доски, разливательные и столовые ложки, столовые тарелки, противни, сито, веселка;
- в) наплитный котел, кастрюлю, дуршлаг, поварские ножи, разделочные доски, разливательные и столовые ложки, столовые тарелки, сито, веселка;

**3.Сладкие супы подают холодными или горячими?**

- а) холодными;
- б) горячими;
- в) холодными и горячими;

**4.Можно ли использовать для приготовления супов помятые и поврежденные ягоды и фрукты?**

- а) нет нельзя;

- б) только помятые ягоды;
- в) да можно, только их протирают и вводят в виде пюре.

**5. Выберите правильный способ подачи сладких супов.**

- а) при отпуске кладут гарнир, наливают суп, кладут сметану и сливки;
- б) при отпуске наливают суп, кладут сметану и сливки;
- в) при отпуске кладут гарнир, наливают суп;

**ТЕСТ 13**

**1. Какова жидкая основа у борща холодного?**

- а) квас;
- б) бульон;
- в) свекольный отвар;

**2. Какая жидкая основа у щей зеленых с яйцом?**

- а) квас;
- б) овощной отвар;
- в) свекольный отвар;

**3. Какая форма нарезки овощей используется в холодных супах?**

- а) соломка;
- б) мелкие кубики;
- в) ломтики;

**4. При какой температуре отпускают холодные супы?**

- а) 8-10С;
- б) 14-15С;
- в) 15-20С;

**5. Что добавляют в свеклу, когда ее припускают для борща холодного и свекольника?**

- а) томат;
- б) уксус 3%-ный;
- в) сахар;

**Комплект заданий творческого характера  
(ситуационные задачи)**

**1. Определите название холодного супа по набору продуктов, составьте схему его приготовления.**

Продукты: квас – 0,3кг; лук зеленый – 0,038 кг, огурцы свежие – 0,81кг, картофель – 0,1 кг, морковь – редис – 0,032 кг, сметана – 0,03кг, яйцо вареное – 0,02кг, сахар – 0,005кг, горчица – 0,002кг, соль – 0,005кг, укроп – 0,005кг.

**2. Укажите последовательность операций при приготовлении «Супа – харчо»**

- а. грудинку баранью массой 2530г рубят на куски в виде кубиков;
- б. быстро доводят до кипения;
- в. заливают холодной водой;
- г. снимают пену и варят при медленном кипении до готовности мяса
- д. лук репчатый нарезают крошкой, пассеруют;

- е. томатное пюре пассеруют;
- ж. бульон процеживают;
- з. перец острый стручковый мелко режут;
- к. в процеженный бульон кладут кусочки мяса, промытую рисовую крупу, репчатый лук и варят;

**3. Вы входите в состав бракеражной комиссии и проводите бракераж приготовленного на обед «Супа картофельного» выберите из предложенных вариантов органолептической оценки качества, которым должен соответствовать приготовленный борщ?**

- а) внешний вид: корни сохранили форму нарезки, картофель без глазков и темных пятен, может быть частично разварившимся, на поверхности блестки жира, укроп;  
вкус и запах: в меру соленый, аромат овощей, специй и бульона из которого он приготовлен;  
цвет жира: на поверхности супа светло - желтый;  
консистенция корней и картофеля мягкая;
- б) внешний вид: картофель дольками, овощи не переварены, сохранившие форму;  
вкус: в меру соленый, овощной, специй и бульона из которого он приготовлен;  
цвет: светло - желтый;  
консистенция: мягкая, непереваренная, у капусты хрустящая;
- в) внешний вид: корни сохранили форму нарезки, картофель без глазков и темных пятен, на поверхности блестки жира, укроп;  
вкус: в меру соленый;  
цвет: желтый;  
консистенция: мягкая, непереваренная;

**4. Представьте, что Вы работаете поваром на предприятии общественного питания и на обед вам необходимо приготовить «Суп прозрачный мясной». Выберите комплект оборудования, который Вам необходимо подготовить, для работы:**

- а) ПЭСМ - 4ШБ, КПЭ – 160, холодильный шкаф, производственные столы;
- б) КПЭ – 160; СЭСМ – 0,5Д1, холодильный шкаф, производственные столы, мясорубка;
- в) ПЭСМ - 4ШБ, ШЖЭСМ – 2К, СЭСМ – 0,5Д1, холодильный шкаф, производственные столы, мясорубка;

**5.Посетители кафе, в котором Вы работаете поваром, заказали по одной порции «Щей из свежей капусты», «Солянки рыбной» и «Борща украинского». Укажите в какое из этих горячих блюд при подаче вы не положите сметану:**

- а) «Щи из свежей капусты»;
- б) «Солянка рыбная»;
- в) «Борщ украинский»;

**6.Определите название холодного супа по набору продуктов, составьте схему его приготовления.**

Продукты: свекла – 0,125кг, лук зеленый – 0,031кг, огурцы свежие – 0,063кг, сметана – 0,04кг, яйцо вареное – 0,02кг, соль – 0,005кг, уксус 3%-ный, укроп – 0,005кг.

**7. Укажите последовательность операций при приготовлении «Супа – пюре из картофеля»**

- а. бульон доводят до кипения;
- б. картофель промывают, очищают от глазков и темных пятен;
- в. морковь и лук нарезают и пассеруют при температуре 110-120С в течение 10-15 минут;
- г. готовят белый соус основной и соединяют с протертыми овощами, проваривают;
- д. в кипящий бульон закладывают картофель, варят до полуготовности;
- е. готовый картофель и овощи протирают и разводят бульоном;
- ж. готовый суп охлаждают до температуры 70С и заправляют льезоном или горячим молоком и сливочным маслом;
- з. готовый льезон (желтки сырых яиц проваривают с молоком до загустения на водяной бане);
- и. при отпуске супа – пюре в тарелку можно положить гарнир 915г на порцию), пассерованный лук –порей;
- к. отдельно на пирожковой тарелке подают гренки из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими кубиками.

**8. Вы входите в состав бракеражной комиссии и проводите бракераж приготовленного на обед «Борща украинского» выберите из предложенных вариантов органолептической оценки качества, которым должен соответствовать приготовленный борщ?**

а) внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, на поверхности блестки жира;

вкус: слегка сладковатый, в меру соленый;

цвет: коричнево-красный;

консистенция кореньев, лука и картофеля мягкая, капуста хрустящая;

б) внешний вид: капуста нарезана соломкой, картофель дольками, овощи не переварены, сохранившие форму;

вкус: кисло-сладкий;

цвет: малиново-красный;

консистенция: мягкая, непереваренная, у капусты хрустящая;

в) внешний вид: капуста нарезана соломкой, картофель дольками, овощи не переварены, сохранившие форму;

вкус: кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы;

цвет: малиново-красный;

консистенция: мягкая, непереваренная;

**9. Представьте, что Вы работаете поваром на предприятии общественного питания и на ужин вам необходимо приготовить «Суп из смеси сухофруктов». Выберите комплект теплового оборудования, который Вам необходимо подготовить, для работы, при условии, что на гарнир пудинг рисовый.**

а) ПЭСМ - 4ШБ, КПЭ – 160;

б) КПЭ – 160; СЭСМ – 0,5Д1;

в) ПЭСМ - 4ШБ, ШЖЭСМ – 2К;

**10. Посетители кафе, в котором Вы работаете поваром, заказали «Рассольник» на рыбном бульоне. У вас не осталось сметаны для подачи. Что вы предпримете?**

а) замените сметану майонезом;

б) замените сметану растопленным сливочным маслом;

в) подадите без сметаны, так как супы на рыбном бульоне подают без сметаны.

### **Зачетные вопросы для промежуточной аттестации**

1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов.
2. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании отваров.
3. Приготовление бульонов. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов.
4. Приготовление отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение отваров.
5. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции
6. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров.
7. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
8. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.
9. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.
10. Технология приготовления щей, борщей.
11. Способы сервировки, варианты оформления и подачи.
12. Технология приготовления рассольников, солянок.
13. Способы сервировки, варианты оформления и подачи.
14. Технология приготовления супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.
15. Способы сервировки, варианты оформления и подачи. Правила проведения бракеража.
16. Технология приготовления молочных супов и супов – пюре.
17. Способы сервировки, варианты оформления и подачи. Правила проведения бракеража.
18. Технология приготовления прозрачных супов, сладких супов.
19. Способы сервировки, варианты оформления и подачи. Правила проведения бракеража.
20. Температурный режим и правила приготовления холодных супов.
21. Способы сервировки, варианты оформления и подачи. Правила проведения бракеража.
22. Правила безопасного использования оборудования, инвентаря, приспособлений и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов, отваров, супов.

### **3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

#### **3.1 Критерии оценки знаний студентов на экзамене (дифференцированном зачете)**

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском**

Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления



**ТВЕРЖДАЮ**  
Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском

Р.И. Екутеч

06 \_\_\_\_\_ 2020 г.

**Фонд оценочных средств**

**измерения уровня освоения студентами**

**Производственной практики по ПМ. 02 Организация и ведение  
процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации  
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с  
учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  
обслуживания**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Яблоновский, 2020

Одобрено предметной (цикловой)  
комиссией сервиса, экономики и  
управления

Составлено на основе ФГОС СПО и  
учебного плана филиала МГТУ по  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

Месур Негуч М.А.

Методист политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке  
Яблоновском

А.А. Алескерова А.А. Алескерова

Протокол № 8 от 29.05 2020 г.

«29» 05 2020г

Разработчики:  
Бжассо З.А

З.А. Бжассо

– преподаватель политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

### 1.1 Перечень формируемых компетенций

Производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности: документирования хозяйственных операций и ведения бухгалтерского учета имущества организации:

- формирование профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

- приобретение практического опыта:

ПО1 - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - 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;

ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО6 - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях по учебной практике по ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях по ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях предприятия, подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;

- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудниками организации, формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

**ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

№№ пп	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)
1	Ознакомление с предприятием. Прохождение инструктажа по охране труда и техники безопасности.	1.Экскурсия по предприятию. 2.Прохождение инструктажей по технике безопасности, пожарной безопасности. Регистрация в журнале по технике безопасности. Ознакомление с учетной политикой организации Прием продуктов, сырья, поступающих со склада и поставщиков, определение их качества, виды сопроводительной документации. Оценка состояния запасов сырья на производстве.
2	Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов	Проведение расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Органолептическая оценка качества сырья, продуктов для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Проведение расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества сырья, продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Проведение расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из мяса. Органолептическая оценка качества сырья, продуктов для приготовления сложных холодных блюд из мяса. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса.
3.	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.	Проведение товароведной оценки сырья, его качества и безопасности. Органолептическая оценка качества сырья, продуктов для приготовления канапе, холодных закусок и блюд. Организация рабочих мест по приготовлению канапе. Организация рабочих мест для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Подготовка оборудования для безопасной эксплуатации для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Участие в комбинировании различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд.
4.	Разработка ассортимента холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы и птицы.	Разработка ассортимента канапе, холодных закусок и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Организация рабочих мест по приготовлению холодных закусок. Оформление канапе, холодных закусок и блюд.
5.	Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов.	Проведение расчета массы сырья для приготовления сложных холодных соусов. Органолептическая оценка качества сырья, продуктов для приготовления сложных холодных соусов. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.

6	Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.	Определение степени готовности и качества сложных холодных соусов. Комбинирование различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции.
7.	Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	Организация рабочих мест по приготовлению холодных соусов. Технология приготовления сложных холодных соусов. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.
8	Декорирование блюд сложными холодными соусами.	Оформление холодных закусок, блюд, канапе. Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим методом .
9	Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.	Контроль качества и безопасность сложных холодных соусов. Оценивать состояние запасов сырья на производстве. Безопасная эксплуатация технологического оборудования и инвентаря, для приготовления и хранения холодной кулинарной продукции. Выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении холодной кулинарной продукции.
10	Оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	Приготовление украшения из различного сырья для холодной кулинарной продукции. Оформление холодных закусок, блюд, канапе. Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим методом. Сочетание украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. Гарниры и заправки для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.
11	Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Сервировка, разработка способов подачи сложных холодных соусов. Декорирование тарелок соусами и другими оформительскими элементами. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы. Оформление сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы.
12	Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.	Обработка фактического материала. Написание отчета по практике .

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения

		анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

(приводятся все имеющиеся вопросы по вариантам контрольных работ для текущей аттестации по всем темам и указывается перечень компетенций, проверяемых оценочным средством)

**3.1 Контрольный тест для текущего контроля знаний**

№ п/п	Вопросы 1-вариант
1.	Перед тепловой обработкой не промывают крупы: (множественный ответ) а) манную; б) пшеничную; в) перловую; г) пшеничную.
2.	По консистенции каши подразделяются а) жидкие, крутые, откидные; б) рассыпчатые, крутые, вязкие; в) рассыпчатые, вязкие, жидкие; г) молочные, вязкие, жидкие
3.	Виды тепловой обработки при приготовлении биточков манных (множественный ответ) а) жарка основным способом; б) запекание в жарочном шкафу; в) варка на пару;

	г) варка на водяной бане
4.	Запеканку рисовую приготавливают из каши консистенции а) рассыпчатой; б) жидкой; в) вязкой; г) откидной
5.	Соотношение жидкости и макаронных изделий при варке сливным способом на 1 кг макарон берут жидкости: а) 2.0-3,0 л; б) 3.0- 4,0 л; в) 4-5 л; г) 5-6 л.
6.	Бобовые солят: а) в начале варки; б) в конце варки; в) вообще не солят; г) после закипания.
7.	Свежезамороженный зеленый горошек для сохранения витаминов следует погружать в воду: а) холодную; б) подсоленную; в) кипящую; г) теплую.
8.	Яичный порошок- это а) яйца «в мешочек»; б) утиные яйца; в) высушенная смесь белков и желтков; г) льезон
9.	Выбери правильное соотношение сроков варки для яиц различной консистенции: а) яйца всмятку 1) 2,5-3 мин б) яйца «в мешочек» 2) 10-12 мин в) яйца вкрутую 3) 4,5-5 мин Правильный ответ: а-1, б-3, в-2
10.	Сроки хранения блюд из творога: а) 72 часа; б) 24 часа и более; в) от 15 минут до 1 часа; г) 36 часов
11.	Отварные блюда из творога: а) вареники; б) сырники; в) запеканки; г) пудинги.
12.	Укажите химические разрыхлители: (множественный ответ) а) дрожжи; б) питьевая сода; в) углекислый аммоний; г) воздух.
13.	Тесто дрожжевое безопасным способом приготавливают, если: а) много сдобы; б) мало сдобы; в) нет сдобы;

	г) другое.
14.	Разрыхлителем песочного теста является: а) яйца; б) сахар; в) масло сливочное; г) дрожжи.
15.	Изделия расплывчатые по причине: а) длительная расстойка; б) тесто перекисло; в) тесто положено много соли; г) другое.

№ п/п	Вопросы 2-вариант
1.	Выберете операции подготовки крупы для приготовления каш из натуральной гречневой ядрицы (множественный ответ) а) перебирают; б) просеивают; в) поджаривают; г) промывают (множественный ответ)
2.	Выберете способы приготовления рассыпчатой рисовой каши (множественный ответ) а) сливной; б) припущенный; в) с полным поглощением воды; г) варят с добавлением жира
3.	Горький вкус мелким и дробленным крупам придает: а) мучель; б) крахмал; в) пектин; г) мука
4.	Для приготовления крупеника кашу варят: а) рассыпчатую; б) вязкую; в) жидкую; г) другое.
5.	Лук подвергают способу тепловой обработке для приготовления блюда «Пюре из бобовых с жиром и луком»: а) жарка; б) жарка во фритюре; в) пассерование; г) другое.
6.	Цель замачивания бобовых перед варкой: а) для сохранения формы в процессе варки; б) замедляет процесс разваривания; в) для улучшения вкуса и консистенции; г) для набухания клейковины
7.	Макаронны сливным способом используют для приготовления: а) макаронника; б) лапшевника; в) макарон с томатом; г) другое.

8.	По технологии приготовления омлеты делят: а) натуральные, фаршированные, смешанные; б) из яиц, из сыра, из ветчины; в) из смеси яиц, только из яиц; г) только из гарнира
9.	Пудинг от запеканки отличается: а) в запеканку добавляют овощи и фрукты; б) в пудинг вводят взбитые в пышную массу яичные белки; в) в пудинг добавляют пищевую соду; г) в запеканку вводят взбитые в пышную массу яичные белки и овощи
10	Укажите правильную последовательность обработки яиц годных к употреблению: а) промываем в проточной воде; б) замачиваем на 10-15 мин.; в) обрабатываем раствором хлорамина; г) промываем в теплой воде с добавлением кальцинированной соды. Правильный ответ: б, г, в, а.
11.	Способ тепловой обработки для приготовления пудинга из творога а) жаренье; б) запекание; в) варку; г) бланширование
12.	Разрыхлителем дрожжевого теста являются: а) дрожжи; б) лимонная кислота; в) углекислый аммоний; г) другое.
13.	Поверхность изделия покрыта трещинами по причине: а) недостаточная обминка; б) недостаточная расстойка; в) в тесто положено много соли; д) другое.
14.	Дрожжевое тесто не подходит по причине: а) тесто положено много сахара; б) тесто перегрето до температуры 55°; в) недостаточно соли; г) другое.
15.	Механические способы разрыхления - это замес с помощью: (множественный ответ) а) дрожжей; б) взбивания; в) раскатка теста; г) другое.

### 1.3. Эталоны ответов к тестовым заданиям

№	Вариант 1	Вариант 2	Баллы
1	а, г	а, в, г	1
2	в	а, б, г	1
3	а, б	а	1
4	в	а	1
5	г	в	1
6	б	г	1
7	в	в	1

8	В	а	1
9	а-1; б-3; в-2	б	1
10	В	б, г, в, а.	1
11	А	б	1
12	б, в	а	1
13	Б	б	1
14	В	б,	1
15	А	б, в	1
Итого:			15

### 3.2. Решение расчётных задач

#### Задача №1.

Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 50 порций вязкой рисовой каши рецептура № 175.

#### Задача №2.

Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 3 порций блюда «Пюре из бобовых с пассерованным луком и жиром». рецептура № 161.

#### Задача №3.

Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 20 порций блюда «Макаронник» рецептура № 573.

#### Задача №4

Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 3 порции блюда «Вареники с картофельным фаршем» рецептура №1040 .

#### Задача №5.

Определить количество воды и крупы для приготовления кукурузной каши рассыпчатой на 5 порций

#### Задача №6.

Сколько необходимо крупы, соли, жидкости, сливочного масла для приготовления 120 порций каши гречневой рассыпчатой? Выход одной порции 150г

### Критерии оценивания решения ситуационной задачи

На 5 (отлично) оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно решает ситуационную задачу. Самостоятельно решает вопрос по данной ситуации.

На 4 (хорошо) выставляется, если обучающийся допустил небольшие неточности в решении ситуационной задачи, но с заданием справился самостоятельно. Он сумел увидеть проблемы, но предложил не полный вариант решения.

На 3 (удовлетворительно) выставляется, если обучающийся недостаточно правильно, с существенными ошибками, с затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную задачу на практике.

На 2 (неудовлетворительно) выставляется, если обучающийся не справился с задачей.

### Эталоны ответов

#### Задача №1.

Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 50 порций блюда «Каша вязкая рисовая молочная» рецептура № .

1. Пользуясь сборником, находим рецептуру на блюдо «Каша вязкая рисовая молочная»

2. Зная, количество продуктов на 1 порцию находим количество продуктов на 50 порций путем умножения массы брутто и нетто на 50.

Рецептура №: 175

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Норма закладки			
	1 порция		50 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	44	44	88	88
Вода	65	65	130	130
Молоко	100	100	200	200
Сахар	6	6	12	12
<i>Масса каши</i>	-	200	-	400
Масло сливочное	10	10	20	20
Сахар	10	10	20	20
Выход	-	220		

Задача №2.

Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 3 порций блюда «Пюре из бобовых с пассерованным луком и жиром». рецептура № 161.

1. Пользуясь сборником, находим рецептуру на блюдо «Пюре из бобовых с пассерованным луком и жиром»

2. Зная, количество продуктов на 1 порцию находим количество продуктов на 3 порций путем умножения массы брутто и нетто на 3.

Рецептура № 410/2

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию, г		На 3 порции, г	
	брутто	Нетто	брутто	нетто
Бобовые (фасоль или горох)	72.75	72	218.25	216
Масса отварных бобовых	-	150	-	3п/150
Лук репчатый	119	100/50	357	300/150
Чеснок	0.05	0.04	0.015	0.012
Масло растительное	15	15	45	45
Выход	-	200	-	3п/200

Задача №3.

Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 3 порций блюда «Макаронник» рецептура № 573.

1. Пользуясь сборником, находим рецептуру на блюдо «Макаронник»

2. Зная, количество продуктов на 1 порцию находим количество продуктов на 3 порций путем умножения массы брутто и нетто на 3.

Рецептура № 573

Наименование продуктов	Норма закладки			
	на 1 порцию, г		На 3 порции, г	
	брутто	нетто	нетто	брутто
Макаронны	75	75	225	225

Вода	150	150	450	450
Молоко	100	100	300	300
Яйца	1/2шт	20	1 1/2шт	60
Сахар	10	10	30	30
Маргарин	5	5	15	15
Сухари	5	5	15	15
Масса п/ф	-	300	-	3п/300
Масса готового макаронника	-	250	-	3п/250
Масло сливочное	10	10	30	30
Выход	-	260	-	780

#### Задача №4

Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 3 порции блюда «Вареники с картофельным фаршем» рецептура № .

1. Пользуясь сборником, находим рецептуру на блюдо «Вареники с картофельным фаршем»

2. Зная, количество продуктов на 1 порцию находим количество продуктов на 3 порций путем умножения массы брутто и нетто на 3.

#### Раскладка № 1040

№ п/п	Сырье	Норма закладки			
		На 1 порцию, г		На 3 порции, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
	Тесто для вареников № 1039:				
1	Мука пшеничная	57	57	171	171
2	Яйца	4	4	12	12
3	Молоко	20	20	60	60
4	Соль	1	1	3	3
	Выход	-	82	-	246
	Фарш № 1085:				
5	Картофель	128	91*	384	273*
6	Лук репчатый	32	13*	96	40*
7	Масло растительное	4	4	12	12
8	Соль	1	1	3	3
	Масса сырых вареников	-	185	-	555
	Масса вареных вареников	-	200	-	600
9	Сметана	20	20	60	60
	Выход	-	225	-	675

#### Задача №5.

Определить количество воды и крупы для приготовления кукурузной каши рассыпчатой на 5 порций

Решение: 200г порция – 0,2кг       $0,2\text{кг} \cdot 5 = 1\text{кг}$  (каши)

333гр крупы кукурузной (из табл.)    и    0,80л воды (из табл.)

#### Задача №6.

Сколько необходимо крупы, соли, жидкости, сливочного масла для приготовления 120 порций каши гречневой рассыпчатой? Выход одной порции 150г.

Решение:

$120 \times 0,150 = 18 \text{ кг}$

крупа  $180 \times 4,17 = 7,506 \text{ кг}$

жидкость  $18 \times 0,79 = 14,22 \text{ л}$

соль  $180 \times 0,01 = 0,18 \text{ кг}$

сливочное масло  $180 \times 0,075 = 1,35 \text{ кг}$

### 3.2 Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

#### Демонстрационные задания

1. Практическое приготовление сложных супов.
2. Оформление и подача сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.
3. Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов.
4. Практическое приготовление сложных горячих соусов.
5. Оформление и подача сложных горячих соусов.
6. Практическое приготовление сложных блюд из круп.
7. Практическое приготовление сложных блюд из макаронных изделий.
8. Оформление и подача сложных блюд из круп.
9. Оформление и подача сложных блюд из макаронных изделий.
10. Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из овощей.
11. Практическое приготовление сложных блюд из овощей.
12. Оформление и подача сложных блюд из овощей.
13. Практическое приготовление сложных блюд из грибов и сыра.
14. Оформление и подача сложных блюд из грибов и сыра.
15. Практическое приготовление сложных блюд из яиц.
16. Оформление и подача сложных блюд из яиц.
17. Практическое приготовление сложных блюд из творога.
18. Оформление и подача сложных блюд из творога.
19. Практическое приготовление сложных блюд из рыбы.
20. Практическое приготовление сложных блюд из морепродуктов.
21. Оформление и подача сложных блюд из рыбы.
22. Оформление и подача сложных блюд из морепродуктов.
23. Приготовление сложных блюд из мяса.
24. Приготовление сложных блюд из птицы.
25. Оформление и подача сложных блюд из мяса.
26. Оформление и подача сложных блюд из птицы.

#### Вопросы для дифференцированного зачета

1. Значение супов в питании, классификация супов.
2. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбной рубленой массы, правила отпуска, требования к качеству.
3. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика, правила приготовления и подачи, требования к качеству, подбор гарниров и соусов.
4. Характеристика пищевой ценности различных бульонов.
5. Ассортимент, технология приготовления различных видов бульонов с учетом происходящих изменений.

6. Правила варки рыбы. Приготовление, отпуск, требования к качеству сложных блюд из отварной рыбы, подбор гарниров и соусов.
7. Приготовление и отпуск блюд из рубленой птицы, дичи и кролика, требования к качеству.
8. Правила варки заправочных супов.
9. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из запеченных овощей: овощи, запеченные в соусе; фаршированные овощи.
10. Правила тушения мяса крупным куском. Ассортимент, технология приготовления и правила подачи блюд из мяса, тушенного крупным куском.
11. Щи, их характеристика, технология приготовления, правила подачи. Ассортимент, требования к качеству.
12. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Ассортимент блюд.
13. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса: изменение белков мышечной и соединительной ткани, изменение массы и содержания растворимых веществ, формирование вкуса и запаха мясных блюд.
14. Борщи, их характеристика, технология приготовления, правила подачи. Ассортимент, требования к качеству.
15. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из овощных масс в запеченном виде: запеканок, пудингов, суфле.
16. Приготовление и отпуск блюд из натуральной рубленой массы из мяса, подбор гарниров и соусов, требования к качеству
17. Рассольники, их характеристика, технология приготовления, правила отпуска, ассортимент, требования к качеству.
18. Обосновать правила жарки рыбы с учетом происходящих изменений с пищевыми веществами. Подберите ассортимент жареных блюд из рыбы для вашего предприятия и дайте рекомендации по их приготовлению и отпуску.
19. Приготовление и отпуск блюд из филе птицы, дичи и кролика, требования к качеству. Технологический процесс приготовления блюд из тушёной птицы.
20. Солянки, их характеристика, технология приготовления, правила отпуска, ассортимент, требования к качеству.
21. Приготовление и отпуск сложных блюд из запеченной рыбы, ассортимент блюд, требования к качеству, принципы подбора соусов.
22. Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.
23. Супы с овощами и картофелем, технология приготовления, правила отпуска, ассортимент. Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми.
24. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы: изменения белков мышечной и соединительной ткани, изменения массы и содержания растворимых веществ.
25. Приготовление, способы подачи блюд из мяса, жаренного порционными натуральными кусками; подбор гарниров и соусов
26. Пюреобразные супы, их классификация, общие правила приготовления, хранение и отпуск. Ассортимент пюреобразных супов.
27. Правила припускания рыбы. Приготовление, отпуск, требования к качеству сложных блюд из припущенной рыбы, подбор гарниров и соусов.
28. Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушенного порционными кусками: мясо духовое; зразы отбивные; говядина в кисло-сладком соусе; говядина, тушенная с черносливом; чанахи.
29. Прозрачные супы, их характеристика, способы осветления прозрачных бульонов: мясных, рыбных, бульона-борщка. Процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульона.

30. Блюда из нерыбного водного сырья, ассортимент, особенности приготовления, правила отпуска.
31. Правила жарки птицы, дичи и кролика целыми тушками, порционирование, подбор гарниров и соусов.
32. Приготовление гарниров для прозрачных супов: тостов, различных гренок, профитролей, мучных изделий, гарниров из риса и др.
33. Ассортимент запеченных блюд из каш, технология приготовления и отпуск.
34. Приготовление, способы подачи блюд из мяса, жаренного порционными панированными кусками; подбор гарниров и соусов.
35. Характеристика ассортимента и технология приготовления холодных супов: окрошек, борща холодного, щей зеленых, свекольника, ботвиньи.
36. Приготовление и отпуск блюд из тушеных овощей, ассортимент, требования к качеству. Блюда из грибов.
37. Технологический процесс приготовления и отпуск сложных блюд из мяса, жаренного крупными кусками, ассортимент блюд, требования к качеству, подбор гарниров.
38. Значение соусов в питании, их классификация. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов: бульоны, мучная и овощная пассеровка.
39. Правила варки каш различных консистенций, отпуск, требования к качеству. Изделия из каш: запеканка, пудинг, крупеник, котлеты.
40. Правила варки и припускания мясопродуктов. Ассортимент, технология приготовления, правила отпуска сложных блюд из отварного и припущенного мяса и мясопродуктов.
41. Соус красный мясной и его производные, технология приготовления и использование.
42. Правила варки бобовых, приготовление и подача блюд из бобовых. Способы варки макаронных изделий, ассортимент, технология приготовления блюд из макаронных изделий
43. Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушенного мелкими кусками из говядины, свинины и баранины. Требования к качеству блюд..
44. Соусы белые мясные, ассортимент, технология приготовления и использование.
45. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.
46. Приготовление и отпуск блюд из мяса, жаренного мелкими кусками. .
47. Соусы рыбные, ассортимент, технология приготовления и использование.
48. Ассортимент запеченных блюд из каш, технология приготовления и отпуск.
49. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из жареных и тушёных субпродуктов. Требования к качеству блюд.
50. Соусы грибные, сметанные и молочные, их ассортимент, технология приготовления и использование.
51. Значение блюд из яиц в питании. Характеристика яичных продуктов, их подготовка к тепловой обработке. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц. Блюда из вареных яиц, их приготовление и отпуск.
52. Правила запекания мяса. Приготовление и отпуск сложных блюд из запеченного мяса. Блюда из мяса диких животных.
53. Приготовление и использование яично-масляных соусов и масляных смесей.
54. Приготовление и отпуск блюд из жареных и запеченных яиц.
55. Приготовление и отпуск блюд из натуральной рубленой массы из мяса, подбор гарниров и соусов, требования к качеству.
56. Соус-майонез и заправки, физико-химическая структура, характеристика, технология приготовления и использование.
57. Приготовление и отпуск блюд из жареных и запеченных яиц.
58. Приготовление и отпуск блюд из натуральной котлетной массы из мяса, подбор гарниров и соусов, требования к качеству.
59. Приготовление и использование соусов на уксусе. Характеристика и использование

соусов промышленного производства.

60. Значение блюд из творога в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке творога, приготовление и отпуск горячих и холодных блюд из творога.

61. Правила жарки птицы, дичи и кролика целыми тушками, порционирования, подбор гарниров и соусов. Приготовление сложных блюд из птицы.

### **Критерии оценки знаний студентов дифференцированном зачете**

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления**



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском

Р.И. Екутеч

05

2020 г.

**Фонд оценочных средств  
измерения уровня освоения студентами  
Учебной практики по МДК. 03.01 Организация процессов  
приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных  
изделий, закусок сложного ассортимента  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Яблоновский, 2020

Одобрено предметной (цикловой)  
комиссией сервиса, экономики и  
управления

Составлено на основе ФГОС СПО и  
учебного плана филиала МГТУ по  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

Искуп Негуч М.А.

Методист политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке  
Яблоновском

А.А. Алескерова А.А. Алескерова

Протокол № 8 от 29.05 2020 г.

«29» 05 2020г

Разработчики:

Барчо З.А

З.А. Барчо

– преподаватель политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики по МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

### 1.1 Перечень формируемых компетенций

Учебная практика по МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

#### **приобрести первоначальный практический опыт:**

ПО1 - разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - 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;

ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО6- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО7 - контроле хранения и расхода продуктов;

#### **уметь:**

У1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У6 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и допол-

нительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

## 2. Содержание учебной практики по МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала
Тема 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	1.Отработка приемов оценки наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.
Тема 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	1.Отработка приемов взвешивания продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки. 2.Отработка приемов изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Отработка приемов выбора, применения, комбинирования методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания.
Тема 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	Отработка приемов выбора, применения, комбинирования методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания.

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять по-

		лученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

### 3. Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации

#### Типовые задания для проведения промежуточного контроля:

##### 1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы:

- а) повышает калорийность;
- б) придает цвет;
- в) придают вкус и аромат.

##### 2. Какой алгоритм приготовления бульона правильный:

- а) кости моют – измельчают - заливают холодной водой - доводят до кипения - снимают пену - и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- б) кости моют – измельчают - заливают горячей водой - доводят до кипения - снимают пену - и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- в) кости моют – измельчают - заливают холодной водой - доводят до кипения - снимают пену - и варят при слабом кипении с закрытой крышкой.

##### 3. С какой целью овощи для супов пассируют:

- а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;
- б) сокращения продолжительности варки;
- в) изменения консистенции.

**4. Какой формой нарезают капусту для борща «Московский»:**

- а) соломка;
- б) шашки;
- в) рубят.

**5. Какие составляющие соуса красного основного:**

- а) красная мучная пассеровка, пассерованные корни и репчатый лук, пассерованная томат-паста;
- б) белая мучная пассеровка, пассерованные корни и репчатый лук, пассерованная томат-паста;
- в) белая жировая мучная пассеровка, пассерованные корни и репчатый лук, пассерованная томат-паста.

**6. Как размораживают сельскохозяйственную птицу:**

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированный способ.

**7. Какие кулинарные части говяжьей полутуши используют для жарки:**

- а) тазобедренная часть, вырезка, грудинка;
- б) вырезка, тонкий и толстый край;
- в) вырезка, тонкий и толстый край; внутренний и верхний кусок.

**8. У каких рыб кожу снимают «чулком»:**

- а) налим, угорь, бельдюга;
- б) щука, навага, линь;
- в) камбала, треска, сайда.

**9. Какие овощи допускается хранить при температуре +4+2 в течение дня:**

- а) овощи жареные;
- б) овощи тушеные;
- в) овощи запеченные.

**10. Картофельные зразы:**

- а) жарят во фритюре;
- б) жарят основным способом;
- в) запекают.

**11. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания:**

- а) остывшая;
- б) охлажденная;
- в) мороженая.

**12. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы:**

- а) пашина, обрезки;
- б) покромка II категории;
- в) вырезка.

**13. Температура отпуска горячих овощных блюд:**

- а) не ниже 55°C;
- б) не ниже 65°C;

в) не ниже 74°C.

**14. Не добавляют манную крупу в котлеты:**

- а) свекольные;
- б) капустные;
- в) картофельные.

**15. Для того, чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:**

- а) стерилизация;
- б) зашипывание;
- в) бланширование;
- г) процеживание.

**16. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса:**

- а) сухая;
- б) жировая;
- в) холодная.

**17. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции:**

- а) протирают;
- б) сильно разваривают;
- в) припускают мелко нарезанными.

**18. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки:**

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глютин.

**19. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:**

- а) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке;
- в) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч. до готовности.

**20. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники:**

- а) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции;
- б) хранение концентрированного бульона;
- в) хранение пассеровок.

**21. Большую дичь с маленьким содержанием жировой ткани, после заправки:**

- а) филейную часть шпигуют шпиком;
- б) заворачивают в тонкий слой шпика;
- в) смазывают сметаной.

**22. При варке картофеля наблюдаются следующие изменения крахмала:**

- а) декструкция крахмальных полисахаридов;
- б) модификация крахмальных полисахаридов;

в) ретроградация крахмальных полисахаридов.

**23. Шашлык по-карски нарезают из:**

- а) почечной части корейки;
- б) мякоти окорока;
- в) мякоти лопатки.

**24. Какие питательные вещества содержатся в рыбе:**

- а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества;
- б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и D;
- в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В.

**25. На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке:**

- а) 18-20%;
- б) 15-20%;
- в) 20-25%.

**26. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:**

- а) горячим;
- б) теплым;
- в) остывшим.

**27. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде:**

- а) с открытой крышкой;
- б) с закрытой крышкой.

**28. Для приготовления белой пассеровки, просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:**

- а) 80-90°C;
- б) 50-60°C;
- в) 110-120°C;
- г) 130-140°C.

**29. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус:**

- а) сметанного;
- б) белого;
- в) молочного;
- г) красного.

**30. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица:**

- а) потрошенная;
- б) не ощипанная;
- в) упитанная.

**31. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки: сортируют по размеру и степени зрелости – промывают - вырезают место прикрепления плодоножки:**

- а) сладкий перец;
- б) баклажан;
- в) помидор;
- г) огурец.

**32. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного:**

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

**33. Чему способствуют экстрактивные вещества, которые в процессе тепловой обработки переходят в бульон:**

- а) улучшению цвета;
- б) повышению калорийности;
- в) возбуждению аппетита.

**34. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу:**

- а) сом, зубатка, угольная, камбала;
- б) судак, сом, сабля;
- в) нототения, треска, хек.

**35. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом:**

- а) «Московский»;
- б) «Украинский»;
- в) «Флотский».

**36. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:**

- а) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке.

**37. Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении супов:**

- а) пассерование;
- б) варка;
- в) припускание.

**38. К натуральным жареным блюдам относятся:**

- а) поджарка, бефстроганов;
- б) бифштекс, лангет;
- в) антрекот, гуляш.

**39. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке:**

- а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при  $t = 40^{\circ}\text{C}$ ;
- б) свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;
- в) белки свертываются;
- г) глютин при охлаждении образует желе.

**40. Как определить готовность жареной рыбы:**

- а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков;
- б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;
- в) по вкусу, по внешнему виду.

**41. Для варки в молоке, картофель нарезают:**

- а) брусочками;
- б) ломтиками;
- в) кубиками.

**42. При температуре 170-180°C овощи жарят:**

- а) основным способом;
- б) во фритюре;
- в) в жарочном шкафу.

**43. Производным какого соуса является соус томатный:**

- а) белого;
- б) красного;
- в) молочного;
- г) лукового.

**44. Для борщей «Флотский» и «Сибирский» белокочанную капусту нарезают:**

- а) шашками;
- б) соломкой;
- в) дольками

**45. Продукты, входящие в натуральную рубленую массу:**

- а) мясо, лук, соль, перец;
- б) мясо, хлеб пшеничный, лук, соль, перец;
- в) мясо, соль, перец, молоко или вода.

**46. Шашлык по-карски нарезают:**

- а) кубиками;
- б) по одному куску в виде брусочка;
- в) соломкой.

**47. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 - 30 сек. и быстро переключают в холодную воду:**

- а) линь;
- б) камбала;
- в) судак.

**48. Для жарки из отварного, картофель нарезают:**

- а) брусочками;
- б) ломтиками;
- в) кружочками.

**49. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени:**

- а) белое вино;
- б) паровой;
- в) польский;
- г) рассол.

**50. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:**

- а) стерилизации;

- б) зачищивания;
- в) бланширования;
- г) процеживания.

**51. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд:**

- а) в холодную;
- б) в горячую;
- в) в пряный отвар.

**52. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают:**

- а) соломкой;
- б) брусочками;
- в) дольками.

**53. Перезрелые помидоры используют:**

- а) для фарширования;
- б) для приготовления соусов;
- в) для салатов.

**54. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг:**

- а) целиком;
- б) кругляшом (порционным куском);
- в) разделяют на филе.

**55. Более длительная продолжительность варки:**

- а) на пару;
- б) в воде.

**56. К каким блюдам используют соус белый основной:**

- а) для запекания мяса или рыбы, супов;
- б) к биточкам, котлетам из кур;
- в) к блюдам из овощей, к сосискам.

**57. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают:**

- а) соломкой;
- б) дольками;
- в) ломтиками.

**58. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их:**

- а) в кипящую;
- б) в холодную;
- в) в теплую.

**59. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой:**

- а) окунь;
- б) маринка;
- в) ставрида.

**60. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:**

- а) для фаршей, крупяных супов; 1) кольца;
- б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты; 2) полукольца;

- в) для соусов, супов;
- г) для шашлыков, жарки во фритюре.
- 3) крошка;
- 4) дольки.

**61. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «Рагу овощное»:**

- а) дольками;
- б) соломкой;
- в) крошкой;
- г) шашками.

**62. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»:**

- а) соломка;
- б) шашки;
- в) рубка.

**63. Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей:**

- а) варка;
- б) припускание;
- в) тушение.

**64. Для варки не используют:**

- а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
- б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;
- в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;
- г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.

**65. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г.:**

- а) порционными кусками (кругляшом);
- б) целиком;
- в) разделявают на филе.

**66. Зачем мясо обсушивают:**

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
- б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
- в) мясо после этого становится мягче.

**67. Морковь пассируют:**

- а) для перехода в жир красящих веществ;
- б) для улучшения вкуса;
- в) для сохранения аромата.

**68. Для чего настаивают супы после окончания варки:**

- а) для формирования вкуса и аромата;
- б) для улучшения цвета;
- в) чтобы овощи стали мягче.

**69. Производным какого соуса является соус луковый:**

- а) белого;
- б) красного;
- в) томатного;
- г) грибного.

**70. Красный цвет мяса зависит от вещества:**

- а) коллаген;
- б) глютин;
- в) миоглобин.

**71. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса:**

- а) сухая;
- б) жировая;
- в) холодная.

**72. Какую панировку используют для зраз рубленых:**

- а) сухарную;
- б) двойную;
- в) мучную;
- г) хлебную.

**73. Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию:**

- а) 75, 100, 125;
- б) 100, 125, 150;
- г) 200.

**74. Какой из рассольников готовят без картофеля:**

- а) «Ленинградский»;
- б) «Московский»;
- в) «Домашний».

**75. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы:**

- а) повышают калорийность;
- б) придают цвет;
- в) придают вкус и аромат.

**76. Части мяса получаемые после обвалки свинины:**

- а) шея, грудинка, корейка, лопатка, окорок, обрезь;
- б) толстый край, покромка, окорок, шея;
- в) грудинка, лопатка, окорок.

**77. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов:**

- а) до 2 ч.;
- б) 4 ч.;
- в) 1 ч.;
- г) 30 мин.

**78. Для какого соуса используется коричневый бульон:**

- а) томатный;
- б) луковый;
- в) сметанный.

**79. При отпуске блюда «Бифштекс с яйцом», яйцо кладут:**

- а) рядом с бифштексом;

**80. Какие виды рыб лучше использовать в отварном виде:**

- а) треску, камбалу, сома, окуня, судака, щуку, осетровую и др.;
- б) карпа, леща, сазана, воблу, навагу, сельдь, салаку и др.;
- в) лосося, зубана, ставриду, форель, сига и др.

**81. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке:**

- а) варить при низкой температуре;
- б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.

**82. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию:**

- а) картофель протерли горячим;
- б) картофель протерли холодным;
- в) добавили холодное молоко.

**83. Какую солянку подают без сметаны:**

- а) сборную мясную;
- б) грибную;
- в) рыбную.

**84. Какой вкус должен иметь борщ:**

- а) кислый;
- б) сладковатый;
- в) кисло-сладкий.

**85. В состав какого рассольника входит крупа:**

- а) «Домашний»;
- б) «Ленинградский»;
- в) «Московский».

**86. Для приготовления какого соуса используют масло сливочное, яйцо вареное, зелень петрушки, лимонную кислоту, соль:**

- а) соус белое вино;
- б) соус сухарный;
- в) соус польский;
- г) соус белый с яйцом.

**87. Отварное мясо говядины и свинины хорошо сочетается с соусом:**

- а) белым;
- б) красным;
- в) сметанным.

**88. Готовность жареного мяса крупным куском определяют:**

- а) по упругости;
- б) по цвету сока;
- в) по внешнему виду.

**89. Пай-картофель, жаренный во фритюре, нарезают:**

- а) соломкой;
- б) брусочками;
- в) стружкой.

**90. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции:**

- а) не добавили мучную пассеровку;
- б) не добавили сахар, соль;

в) не добавили уксус.

**91. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной:**

- а) составом мясных продуктов;
- б) подачей;
- в) отпуском.

**92. Жареные блюда из домашней птицы:**

- а) цыпята табака, люля-кебаб;
- б) котлеты по-киевски, птица по столичному;
- в) чахохбили, рагу.

**93. Фаршированные овощи:**

- а) варят;
- б) запекают;
- в) жарят.

**94. На каких бульонах готовят солянки:**

- а) костных;
- б) концентрированных;
- в) бульонных кубиках.

**95. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов:**

- а) до кислотосодержащих продуктов;
- б) после кислотосодержащих продуктов;
- в) одновременно с кислотосодержащими продуктами.

**96. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют:**

- а) манную крупу;
- б) муку;
- в) крахмал.

**97. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:**

- а) варка;
- б) бланширование;
- в) припускание.

**98. Какой борщ готовят на грибном отваре:**

- а) с черносливом;
- б) «Флотский»;
- в) «Московский».

**99. Чем заправляют супы-пюре (не доводя до кипения) перед отпуском для улучшения вкуса и повышения пищевой ценности:**

- а) белым соусом;
- б) льезоном, сливочным маслом;
- в) сливками и сливочным маслом.

**100. По способу тепловой обработке плов относят к блюдам:**

- а) запечённым;

- б) тушёным;
- в) жареным.

**101. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного:**

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

##### **4.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете**

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления**



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском

Р.И. Екутеч

05

2020 г.

**Фонд оценочных средств  
измерения уровня освоения студентами  
Учебной практики по МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки  
к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного  
ассортимента  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Яблоновский, 2020**

Одобрено предметной (цикловой)  
комиссией сервиса, экономики и  
управления

Составлено на основе ФГОС СПО и  
учебного плана филиала МГТУ по  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

Негуч Негуч М.А.

Методист политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке  
Яблоновском

Алескерова А.А. Алескерова

Протокол № 8 от 29.05 2020 г.

«29» 05 2020г

Разработчики:

Барчо З.А

Барчо

– преподаватель политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики по МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

### 1.1 Перечень формируемых компетенций

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

#### **приобрести первоначальный практический опыт:**

ПО1 - разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - 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;

ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО6- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО7 - контроле хранения и расхода продуктов;

#### **уметь:**

У1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У6 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с

учетом требований к безопасности готовой продукции.

**2. Содержание обучения по учебной практике МДК. 03.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

<b>Наименование тем учебной практики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>
<p>Тема 1. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>	<p>Отработка приемов приготовления и оформления:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сложных бутербродов.</li> <li>-сложных закусок.</li> <li>-сложных мясных салатов.</li> <li>-сложных рыбных салатов.</li> <li>-сложных холодных соусов и декорирование ими блюд.</li> <li>-сложных холодных блюд из мяса.</li> <li>-сложных холодных блюд из рыбы.</li> <li>-винегретов.</li> <li>-сложных холодных блюд из птицы.</li> <li>-гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.</li> <li>- кулинарных изделий,</li> <li>- закусок сложного ассортимента.</li> </ul>
<p>Тема 2. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования</p>	<p>1.Отработка приемов охлаждения и замораживания готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов.</p> <p>2. Отработка приемов выбора контейнеров, упаковочных материалов, порционирования готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>
<p>Тема 3. Консультирование потребителей и поддержка визуального контакта Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>1. Отработка приемов консультирования потребителей, оказания им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>2.Отработка приемов выбора, рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья.</p> <p>Ознакомление с проведением текущей уборки рабочего места повара.</p>

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

### 3. Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации

#### Типовые задания для проведения промежуточного контроля:

#### 1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы:

- а) повышает калорийность;
- б) придает цвет;
- в) придают вкус и аромат.

#### 2. Какой алгоритм приготовления бульона правильный:

- а) кости моют – измельчают - заливают холодной водой - доводят до кипения - снимают пену - и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- б) кости моют – измельчают - заливают горячей водой - доводят до кипения - снимают пену - и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- в) кости моют – измельчают - заливают холодной водой - доводят до кипения - сни-

мают пену - и варят при слабом кипении с закрытой крышкой.

**3. С какой целью овощи для супов пассируют:**

- а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;
- б) сокращения продолжительности варки;
- в) изменения консистенции.

**4. Какой формой нарезают капусту для борща «Московский»:**

- а) соломка;
- б) шашки;
- в) рубят.

**5. Какие составляющие соуса красного основного:**

- а) красная мучная пассеровка, пассерованные корни и репчатый лук, пассерованная томат-паста;
- б) белая мучная пассеровка, пассерованные корни и репчатый лук, пассерованная томат-паста;
- в) белая жировая мучная пассеровка, пассерованные корни и репчатый лук, пассерованная томат-паста.

**6. Как размораживают сельскохозяйственную птицу:**

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированный способ.

**7. Какие кулинарные части говяжьей полутуши используют для жарки:**

- а) тазобедренная часть, вырезка, грудинка;
- б) вырезка, тонкий и толстый край;
- в) вырезка, тонкий и толстый край; внутренний и верхний кусок.

**8. У каких рыб кожу снимают «чулком»:**

- а) налим, угорь, бельдюга;
- б) щука, навага, линь;
- в) камбала, треска, сайда.

**9. Какие овощи допускается хранить при температуре +4+2 в течение дня:**

- а) овощи жареные;
- б) овощи тушеные;
- в) овощи запеченные.

**10. Картофельные зразы:**

- а) жарят во фритюре;
- б) жарят основным способом;
- в) запекают.

**11. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания:**

- а) остывшая;
- б) охлажденная;
- в) мороженая.

**12. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы:**

- а) пашина, обрезки;

- б) покромка II категории;
- в) вырезка.

**13. Температура отпуска горячих овощных блюд:**

- а) не ниже 55°C;
- б) не ниже 65°C;
- в) не ниже 74°C.

**14. Не добавляют манную крупу в котлеты:**

- а) свекольные;
- б) капустные;
- в) картофельные.

**15. Для того, чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:**

- а) стерилизация;
- б) зашпывание;
- в) бланширование;
- г) процеживание.

**16. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса:**

- а) сухая;
- б) жировая;
- в) холодная.

**17. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции:**

- а) протирают;
- б) сильно разваривают;
- в) припускают мелко нарезанными.

**18. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки:**

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глютин.

**19. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:**

- а) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке;
- в) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч. до готовности.

**20. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники:**

- а) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции;
- б) хранение концентрированного бульона;
- в) хранение пассеровок.

**21. Большую дичь с маленьким содержанием жировой ткани, после заправки:**

- а) филейную часть шпигуют шпиком;

- б) заворачивают в тонкий слой шпика;
- в) смазывают сметаной.

**22. При варке картофеля наблюдаются следующие изменения крахмала:**

- а) декструкция крахмальных полисахаридов;
- б) модификация крахмальных полисахаридов;
- в) ретроградация крахмальных полисахаридов.

**23. Шашлык по-карски нарезают из:**

- а) почечной части корейки;
- б) мякоти окорока;
- в) мякоти лопатки.

**24. Какие питательные вещества содержатся в рыбе:**

- а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества;
- б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и D;
- в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В.

**25. На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке:**

- а) 18-20%;
- б) 15-20%;
- в) 20-25%.

**26. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:**

- а) горячим;
- б) теплым;
- в) остывшим.

**27. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде:**

- а) с открытой крышкой;
- б) с закрытой крышкой.

**28. Для приготовления белой пассеровки, просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:**

- а) 80-90°C;
- б) 50-60°C;
- в) 110-120°C;
- г) 130-140°C.

**29. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус:**

- а) сметанного;
- б) белого;
- в) молочного;
- г) красного.

**30. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица:**

- а) потрошенная;
- б) не ощипанная;
- в) упитанная.

**31. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки: сортируют по размеру и степени зрелости – промывают - вырезают место прикрепления плодоножки:**

- а) сладкий перец;
- б) баклажан;
- в) помидор;
- г) огурец.

**32. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного:**

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

**33. Чему способствуют экстрактивные вещества, которые в процессе тепловой обработки переходят в бульон:**

- а) улучшению цвета;
- б) повышению калорийности;
- в) возбуждению аппетита.

**34. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу:**

- а) сом, зубатка, угольная, камбала;
- б) судак, сом, сабля;
- в) нототения, треска, хек.

**35. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом:**

- а) «Московский»;
- б) «Украинский»;
- в) «Флотский».

**36. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:**

- а) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке.

**37. Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении супов:**

- а) пассерование;
- б) варка;
- в) припускание.

**38. К натуральным жареным блюдам относятся:**

- а) поджарка, бефстроганов;
- б) бифштекс, лангет;
- в) антрекот, гуляш.

**39. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке:**

- а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при  $t = 40^{\circ}\text{C}$ ;
- б) свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;

- в) белки свертываются;
- г) глютин при охлаждении образует желе.

**40. Как определить готовность жареной рыбы:**

- а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков;
- б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;
- в) по вкусу, по внешнему виду.

**41. Для варки в молоке, картофель нарезают:**

- а) брусочками;
- б) ломтиками;
- в) кубиками.

**42. При температуре 170-180°C овощи жарят:**

- а) основным способом;
- б) во фритюре;
- в) в жарочном шкафу.

**43. Производным какого соуса является соус томатный:**

- а) белого;
- б) красного;
- в) молочного;
- г) лукового.

**44. Для борщей «Флотский» и «Сибирский» белокочанную капусту нарезают:**

- а) шашками;
- б) соломкой;
- в) дольками

**45. Продукты, входящие в натуральную рубленую массу:**

- а) мясо, лук, соль, перец;
- б) мясо, хлеб пшеничный, лук, соль, перец;
- в) мясо, соль, перец, молоко или вода.

**46. Шашлык по-карски нарезают:**

- а) кубиками;
- б) по одному куску в виде брусочка;
- в) соломкой.

**47. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 - 30 сек. и быстро переключают в холодную воду:**

- а) линь;
- б) камбала;
- в) судак.

**48. Для жарки из отварного, картофель нарезают:**

- а) брусочками;
- б) ломтиками;
- в) кружочками.

**49. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени:**

- а) белое вино;
- б) паровой;
- в) польский;
- г) рассол.

**50. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:**

- а) стерилизации;
- б) зашпывания;
- в) бланширования;
- г) процеживания.

**51. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд:**

- а) в холодную;
- б) в горячую;
- в) в пряный отвар.

**52. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают:**

- а) соломкой;
- б) брусочками;
- в) дольками.

**53. Перезрелые помидоры используют:**

- а) для фарширования;
- б) для приготовления соусов;
- в) для салатов.

**54. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг:**

- а) целиком;
- б) кругляшом (порционным куском);
- в) разделяют на филе.

**55. Более длительная продолжительность варки:**

- а) на пару;
- б) в воде.

**56. К каким блюдам используют соус белый основной:**

- а) для запекания мяса или рыбы, супов;
- б) к биточкам, котлетам из кур;
- в) к блюдам из овощей, к сосискам.

**57. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают:**

- а) соломкой;
- б) дольками;
- в) ломтиками.

**58. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их:**

- а) в кипящую;
- б) в холодную;
- в) в теплую.

**59. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной**

**полости, которая считается ядовитой:**

- а) окунь;
- б) маринка;
- в) ставрида.

**60. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:**

- |   |                |
|---|----------------|
| а) для фаршей, крупяных супов;              | 1) кольца;     |
| б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты; | 2) полукольца; |
| в) для соусов, супов;                       | 3) крошка;     |
| г) для шашлыков, жарки во фритюре.          | 4) дольки.     |

**61. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «Рагу овощное»:**

- а) дольками;
- б) соломкой;
- в) крошкой;
- г) шашками.

**62. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»:**

- а) соломка;
- б) шашки;
- в) рубка.

**63. Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей:**

- а) варка;
- б) припускание;
- в) тушение.

**64. Для варки не используют:**

- а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
- б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;
- в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;
- г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.

**65. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г.:**

- а) порционными кусками (кругляшом);
- б) целиком;
- в) разделяют на филе.

**66. Зачем мясо обсушивают:**

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
- б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
- в) мясо после этого становится мягче.

**67. Морковь пассируют:**

- а) для перехода в жир красящих веществ;
- б) для улучшения вкуса;
- в) для сохранения аромата.

**68. Для чего настаивают супы после окончания варки:**

- а) для формирования вкуса и аромата;

- б) для улучшения цвета;
- в) чтобы овощи стали мягче.

**69. Производным какого соуса является соус луковый:**

- а) белого;
- б) красного;
- в) томатного,
- г) грибного.

**70. Красный цвет мяса зависит от вещества:**

- а) коллаген;
- б) глютин;
- в) миоглобин.

**71. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса:**

- а) сухая;
- б) жировая;
- в) холодная.

**72. Какую панировку используют для зраз рубленых:**

- а) сухарную;
- б) двойную;
- в) мучную;
- г) хлебную.

**73. Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию:**

- а) 75, 100, 125;
- б) 100, 125, 150;
- г) 200.

**74. Какой из рассольников готовят без картофеля:**

- а) «Ленинградский»;
- б) «Московский»;
- в) «Домашний».

**75. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы:**

- а) повышают калорийность;
- б) придают цвет;
- в) придают вкус и аромат.

**76. Части мяса получаемые после обвалки свинины:**

- а) шея, грудинка, корейка, лопатка, окорок, обрезь;
- б) толстый край, покромка, окорок, шея;
- в) грудинка, лопатка, окорок.

**77. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов:**

- а) до 2 ч.;
- б) 4 ч.;
- в) 1 ч.;
- г) 30 мин.

**78. Для какого соуса используется коричневый бульон:**

- а) томатный;
- б) луковый;
- в) сметанный.

**79. При отпуске блюда «Бифштекс с яйцом», яйцо кладут:**

- а) рядом с бифштексом;

**80. Какие виды рыб лучше использовать в отварном виде:**

- а) треску, камбалу, сома, окуня, судака, щуку, осетровую и др.;
- б) карпа, леща, сазана, воблу, навагу, сельдь, салаку и др.;
- в) лосося, зубана, ставриду, форель, сига и др.

**81. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке:**

- а) варить при низкой температуре;
- б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.

**82. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию:**

- а) картофель протерли горячим;
- б) картофель протерли холодным;
- в) добавили холодное молоко.

**83. Какую солянку подают без сметаны:**

- а) сборную мясную;
- б) грибную;
- в) рыбную.

**84. Какой вкус должен иметь борщ:**

- а) кислый;
- б) сладковатый;
- в) кисло-сладкий.

**85. В состав какого рассольника входит крупа:**

- а) «Домашний»;
- б) «Ленинградский»;
- в) «Московский».

**86. Для приготовления какого соуса используют масло сливочное, яйцо вареное, зелень петрушки, лимонную кислоту, соль:**

- а) соус белое вино;
- б) соус сухарный;
- в) соус польский;
- г) соус белый с яйцом.

**87. Отварное мясо говядины и свинины хорошо сочетается с соусом:**

- а) белым;
- б) красным;
- в) сметанным.

**88. Готовность жареного мяса крупным куском определяют:**

- а) по упругости;
- б) по цвету сока;
- в) по внешнему виду.

**89. Пай-картофель, жаренный во фритюре, нарезают:**

- а) соломкой;
- б) брусочками;
- в) стружкой.

**90. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции:**

- а) не добавили мучную пассеровку;
- б) не добавили сахар, соль;
- в) не добавили уксус.

**91. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной:**

- а) составом мясных продуктов;
- б) подачей;
- в) отпуском.

**92. Жареные блюда из домашней птицы:**

- а) цыплята табака, люля-кебаб;
- б) котлеты по-киевски, птица по столичному;
- в) чахохбили, рагу.

**93. Фаршированные овощи:**

- а) варят;
- б) запекают;
- в) жарят.

**94. На каких бульонах готовят солянки:**

- а) костных;
- б) концентрированных;
- в) бульонных кубиках.

**95. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов:**

- а) до кислотосодержащих продуктов;
- б) после кислотосодержащих продуктов;
- в) одновременно с кислотосодержащими продуктами.

**96. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют:**

- а) манную крупу;
- б) муку;
- в) крахмал.

**97. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:**

- а) варка;
- б) бланширование;
- в) припускание.

**98. Какой борщ готовят на грибном отваре:**

- а) с черносливом;
- б) «Флотский»;
- в) «Московский».

**99. Чем заправляют супы-пюре (не доводя до кипения) перед отпуском для улучшения вкуса и повышения пищевой ценности:**

- а) белым соусом;
- б) льезоном, сливочным маслом;
- в) сливками и сливочным маслом.

**100. По способу тепловой обработке плов относят к блюдам:**

- а) запечённым;
- б) тушённым;
- в) жареным.

**101. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного:**

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

##### **4.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете**

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления**



**Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском**

**Р.И. Екутеч**

**06** 2020 г.

**Фонд оценочных средств**

**измерения уровня освоения студентами**

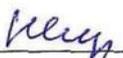
**Производственной практики по ПМ.03 Организация и ведение процессов  
приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,  
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом  
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  
обслуживания  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Яблоновский, 2020**

Одобрено предметной (цикловой)  
комиссией сервиса, экономики и  
управления

Составлено на основе ФГОС СПО и  
учебного плана филиала МГТУ по  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

 Негуч М.А.

Методист политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке  
Яблоновском

 А.А. Алескерова

Протокол № 8 от 29-05 2020 г.

«29» 05 2020г

Разработчики:

Бжассо З.А



– преподаватель политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики ПМ.03 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.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

### 1.1 Перечень формируемых компетенций

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.03 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.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности 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:

- формирование профессиональных компетенций:

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;

- формирование общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке;

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;

- приобретение практического опыта:

ПО1 - разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - 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;

ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО6- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО7 - контроле хранения и расхода продуктов.

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях по учебной практике по ПМ.03 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 МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- отработка умений и получение практического опыта работы в ООО «Скарлет»;

- подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности.

## 2. Показатели, критерии оценки компетенций

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.03 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

1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами ООО «Скарлет» поселок Яблоновский	Ознакомление с ООО «Скарлет» поселок Яблоновский Экскурсия по предприятию и отдельным службам предприятия.
2.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности. Регистрация в журнале по технике безопасности .
3.	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами ООО «Скарлет» поселок Яблоновский стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам, простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию.
4.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников ООО «Скарлет» Выполнение заказа по приготовлению сложных бутербродов. Выполнение заказа по приготовлению и оформлению сложных закусок. Выполнение заказа по приготовлению и оформлению сложных мясных салатов. Выполнение заказа по приготовлению и оформлению сложных рыбных салатов.

	для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	Выполнение заказа по приготовлению и оформлению винегретов. Выполнение заказа по приготовлению сложных холодных соусов и декорирование ими блюд. Выполнение заказа по приготовлению и оформлению сложных холодных блюд из мяса. Выполнение заказа по приготовлению и оформлению сложных холодных блюд из рыбы. Выполнение заказа по приготовлению и оформлению сложных холодных блюд из птицы. Выполнение заказа по приготовлению и оформлению гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.
5.	Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Контроль качества и безопасности готовых изделий. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и способов обслуживания.
6.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	Обеспечение условий хранения готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности).
7.	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т. д.).	Самооценка используемых технологий приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и соблюдения технологических и санитарно-гигиенических режимов.
8.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе бутербродов, канапе, салатов, холодных закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
9.	Анализ выполненной работы. Со-	Обработка фактического материала.

	ставление отчета по практике.	Написание отчета по практике
--	-------------------------------	------------------------------

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

### 3. Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации

#### Типовые задания для проведения промежуточного контроля:

#### 1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы:

- повышает калорийность;
- придает цвет;
- придают вкус и аромат.

#### 2. Какой алгоритм приготовления бульона правильный:

- кости моют – измельчают - заливают холодной водой - доводят до кипения - снимают пену - и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- кости моют – измельчают - заливают горячей водой - доводят до кипения - снимают

пену - и варят при слабом кипении с открытой крышкой;

в) кости моют – измельчают - заливают холодной водой - доводят до кипения - снимают пену - и варят при слабом кипении с закрытой крышкой.

**3. С какой целью овощи для супов пассируют:**

а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;

б) сокращения продолжительности варки;

в) изменения консистенции.

**4. Какой формой нарезают капусту для борща «Московский»:**

а) соломка;

б) шашки;

в) рубят.

**5. Какие составляющие соуса красного основного:**

а) красная муčná пассеровка, пассерованные корни и репчатый лук, пассерованная томат-паста;

б) белая муčná пассеровка, пассерованные корни и репчатый лук, пассерованная томат-паста;

в) белая жировая муčná пассеровка, пассерованные корни и репчатый лук, пассерованная томат-паста.

**6. Как размораживают сельскохозяйственную птицу:**

а) на воздухе;

б) в воде;

в) комбинированный способ.

**7. Какие кулинарные части говяжьей полутуши используют для жарки:**

а) тазобедренная часть, вырезка, грудинка;

б) вырезка, тонкий и толстый край;

в) вырезка, тонкий и толстый край; внутренний и верхний кусок.

**8. У каких рыб кожу снимают «чулком»:**

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

**9. Какие овощи допускается хранить при температуре +4+2 в течение дня:**

а) овощи жареные;

б) овощи тушеные;

в) овощи запеченные.

**10. Картофельные зразы:**

а) жарят во фритюре;

б) жарят основным способом;

в) запекают.

**11. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания:**

а) остывшая;

б) охлажденная;

в) мороженая.

**12. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы:**

- а) пашина, обрезки;
- б) покромка II категории;
- в) вырезка.

**13. Температура отпуска горячих овощных блюд:**

- а) не ниже 55°C;
- б) не ниже 65°C;
- в) не ниже 74°C.

**14. Не добавляют манную крупу в котлеты:**

- а) свекольные;
- б) капустные;
- в) картофельные.

**15. Для того, чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:**

- а) стерилизация;
- б) запыливание;
- в) бланширование;
- г) процеживание.

**16. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса:**

- а) сухая;
- б) жировая;
- в) холодная.

**17. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции:**

- а) протирают;
- б) сильно разваривают;
- в) припускают мелко нарезанными.

**18. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки:**

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глютин.

**19. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:**

- а) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке;
- в) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч. до готовности.

**20. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники:**

- а) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции;
- б) хранение концентрированного бульона;
- в) хранение пассеровок.

**21. Большую дичь с маленьким содержанием жировой ткани, после заправки:**

- а) филейную часть шпигуют шпиком;
- б) заворачивают в тонкий слой шпика;
- в) смазывают сметаной.

**22. При варке картофеля наблюдаются следующие изменения крахмала:**

- а) декструкция крахмальных полисахаридов;
- б) модификация крахмальных полисахаридов;
- в) ретроградация крахмальных полисахаридов.

**23. Шашлык по-карски нарезают из:**

- а) почечной части корейки;
- б) мякоти окорока;
- в) мякоти лопатки.

**24. Какие питательные вещества содержатся в рыбе:**

- а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества;
- б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и D;
- в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В.

**25. На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке:**

- а) 18-20%;
- б) 15-20%;
- в) 20-25%.

**26. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:**

- а) горячим;
- б) теплым;
- в) остывшим.

**27. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде:**

- а) с открытой крышкой;
- б) с закрытой крышкой.

**28. Для приготовления белой пассеровки, просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:**

- а) 80-90°C;
- б) 50-60°C;
- в) 110-120°C;
- г) 130-140°C.

**29. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус:**

- а) сметанного;
- б) белого;
- в) молочного;
- г) красного.

**30. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица:**

- а) потрошенная;
- б) не ощипанная;
- в) упитанная.

**31. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки: сортируют по размеру и степени зрелости – промывают - вырезают место прикрепления плодоножки:**

- а) сладкий перец;
- б) баклажан;
- в) помидор;
- г) огурец.

**32. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного:**

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

**33. Чему способствуют экстрактивные вещества, которые в процессе тепловой обработки переходят в бульон:**

- а) улучшению цвета;
- б) повышению калорийности;
- в) возбуждению аппетита.

**34. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу:**

- а) сом, зубатка, угольная, камбала;
- б) судак, сом, сабля;
- в) нототения, треска, хек.

**35. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом:**

- а) «Московский»;
- б) «Украинский»;
- в) «Флотский».

**36. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:**

- а) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке.

**37. Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении супов:**

- а) пассерование;
- б) варка;
- в) припускание.

**38. К натуральным жареным блюдам относятся:**

- а) поджарка, бефстроганов;
- б) бифштекс, лангет;
- в) антрекот, гуляш.

**39. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке:**

- а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при  $t = 40^{\circ}\text{C}$ ;
- б) свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;

- в) белки свертываются;
- г) глютин при охлаждении образует желе.

**40. Как определить готовность жареной рыбы:**

- а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков;
- б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;
- в) по вкусу, по внешнему виду.

**41. Для варки в молоке, картофель нарезают:**

- а) брусочками;
- б) ломтиками;
- в) кубиками.

**42. При температуре 170-180°C овощи жарят:**

- а) основным способом;
- б) во фритюре;
- в) в жарочном шкафу.

**43. Производным какого соуса является соус томатный:**

- а) белого;
- б) красного;
- в) молочного;
- г) лукового.

**44. Для борщей «Флотский» и «Сибирский» белокочанную капусту нарезают:**

- а) шашками;
- б) соломкой;
- в) дольками

**45. Продукты, входящие в натуральную рубленую массу:**

- а) мясо, лук, соль, перец;
- б) мясо, хлеб пшеничный, лук, соль, перец;
- в) мясо, соль, перец, молоко или вода.

**46. Шашлык по-карски нарезают:**

- а) кубиками;
- б) по одному куску в виде брусочка;
- в) соломкой.

**47. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 - 30 сек. и быстро переключают в холодную воду:**

- а) линь;
- б) камбала;
- в) судак.

**48. Для жарки из отварного, картофель нарезают:**

- а) брусочками;
- б) ломтиками;
- в) кружочками.

**49. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени:**

- а) белое вино;
- б) паровой;
- в) польский;
- г) рассол.

**50. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:**

- а) стерилизации;
- б) зашпывания;
- в) бланширования;
- г) процеживания.

**51. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд:**

- а) в холодную;
- б) в горячую;
- в) в пряный отвар.

**52. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают:**

- а) соломкой;
- б) брусочками;
- в) дольками.

**53. Перезрелые помидоры используют:**

- а) для фарширования;
- б) для приготовления соусов;
- в) для салатов.

**54. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг:**

- а) целиком;
- б) кругляшом (порционным куском);
- в) разделяют на филе.

**55. Более длительная продолжительность варки:**

- а) на пару;
- б) в воде.

**56. К каким блюдам используют соус белый основной:**

- а) для запекания мяса или рыбы, супов;
- б) к биточкам, котлетам из кур;
- в) к блюдам из овощей, к сосискам.

**57. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают:**

- а) соломкой;
- б) дольками;
- в) ломтиками.

**58. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их:**

- а) в кипящую;
- б) в холодную;
- в) в теплую.

**59. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной**

**полости, которая считается ядовитой:**

- а) окунь;
- б) маринка;
- в) ставрида.

**60. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:**

- |   |                |
|---|----------------|
| а) для фаршей, крупяных супов;              | 1) кольца;     |
| б) для тушеных блюд, шей из свежей капусты; | 2) полукольца; |
| в) для соусов, супов;                       | 3) крошка;     |
| г) для шашлыков, жарки во фритюре.          | 4) дольки.     |

**61. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «Рагу овощное»:**

- а) дольками;
- б) соломкой;
- в) крошкой;
- г) шашками.

**62. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»:**

- а) соломка;
- б) шашки;
- в) рубка.

**63. Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей:**

- а) варка;
- б) припускание;
- в) тушение.

**64. Для варки не используют:**

- а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
- б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;
- в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;
- г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.

**65. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г.:**

- а) порционными кусками (кругляшом);
- б) целиком;
- в) разделяют на филе.

**66. Зачем мясо обсушивают:**

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
- б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
- в) мясо после этого становится мягче.

**67. Морковь пассируют:**

- а) для перехода в жир красящих веществ;
- б) для улучшения вкуса;
- в) для сохранения аромата.

**68. Для чего настаивают супы после окончания варки:**

- а) для формирования вкуса и аромата;

- б) для улучшения цвета;
- в) чтобы овощи стали мягче.

**69. Производным какого соуса является соус луковый:**

- а) белого;
- б) красного;
- в) томатного,
- г) грибного.

**70. Красный цвет мяса зависит от вещества:**

- а) коллаген;
- б) глютин;
- в) миоглобин.

**71. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса:**

- а) сухая;
- б) жировая;
- в) холодная.

**72. Какую панировку используют для зраз рубленых:**

- а) сухарную;
- б) двойную;
- в) мучную;
- г) хлебную.

**73. Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию:**

- а) 75, 100, 125;
- б) 100, 125, 150;
- г) 200.

**74. Какой из рассольников готовят без картофеля:**

- а) «Ленинградский»;
- б) «Московский»;
- в) «Домашний».

**75. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы:**

- а) повышают калорийность;
- б) придают цвет;
- в) придают вкус и аромат.

**76. Части мяса получаемые после обвалки свинины:**

- а) шея, грудинка, корейка, лопатка, окорок, обрезь;
- б) толстый край, покромка, окорок, шея;
- в) грудинка, лопатка, окорок.

**77. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов:**

- а) до 2 ч.;
- б) 4 ч.;
- в) 1 ч.;
- г) 30 мин.

**78. Для какого соуса используется коричневый бульон:**

- а) томатный;
- б) луковый;
- в) сметанный.

**79. При отпуске блюда «Бифштекс с яйцом», яйцо кладут:**

- а) рядом с бифштексом;

**80. Какие виды рыб лучше использовать в отварном виде:**

- а) треску, камбалу, сома, окуня, судака, щуку, осетровую и др.;
- б) карпа, леща, сазана, воблу, навагу, сельдь, салаку и др.;
- в) лосося, зубана, ставриду, форель, сига и др.

**81. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке:**

- а) варить при низкой температуре;
- б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.

**82. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию:**

- а) картофель протерли горячим;
- б) картофель протерли холодным;
- в) добавили холодное молоко.

**83. Какую солянку подают без сметаны:**

- а) сборную мясную;
- б) грибную;
- в) рыбную.

**84. Какой вкус должен иметь борщ:**

- а) кислый;
- б) сладковатый;
- в) кисло-сладкий.

**85. В состав какого рассольника входит крупа:**

- а) «Домашний»;
- б) «Ленинградский»;
- в) «Московский».

**86. Для приготовления какого соуса используют масло сливочное, яйцо вареное, зелень петрушки, лимонную кислоту, соль:**

- а) соус белое вино;
- б) соус сухарный;
- в) соус польский;
- г) соус белый с яйцом.

**87. Отварное мясо говядины и свинины хорошо сочетается с соусом:**

- а) белым;
- б) красным;
- в) сметанным.

**88. Готовность жареного мяса крупным куском определяют:**

- а) по упругости;
- б) по цвету сока;
- в) по внешнему виду.

**89. Пай-картофель, жаренный во фритюре, нарезают:**

- а) соломкой;
- б) брусочками;
- в) стружкой.

**90. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции:**

- а) не добавили мучную пассеровку;
- б) не добавили сахар, соль;
- в) не добавили уксус.

**91. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной:**

- а) составом мясных продуктов;
- б) подачей;
- в) отпуском.

**92. Жареные блюда из домашней птицы:**

- а) цыплята табака, люля-кебаб;
- б) котлеты по-киевски, птица по столичному;
- в) чахохбили, рагу.

**93. Фаршированные овощи:**

- а) варят;
- б) запекают;
- в) жарят.

**94. На каких бульонах готовят солянки:**

- а) костных;
- б) концентрированных;
- в) бульонных кубиках.

**95. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов:**

- а) до кислотосодержащих продуктов;
- б) после кислотосодержащих продуктов;
- в) одновременно с кислотосодержащими продуктами.

**96. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют:**

- а) манную крупу;
- б) муку;
- в) крахмал.

**97. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:**

- а) варка;
- б) бланширование;
- в) припускание.

**98. Какой борщ готовят на грибном отваре:**

- а) с черносливом;
- б) «Флотский»;
- в) «Московский».

**99. Чем заправляют супы-пюре (не доводя до кипения) перед отпуском для улучшения вкуса и повышения пищевой ценности:**

- а) белым соусом;
- б) льезоном, сливочным маслом;
- в) сливками и сливочным маслом.

**100. По способу тепловой обработке плов относят к блюдам:**

- а) запечённым;
- б) тушёным;
- в) жареным.

**101. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного:**

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

### **Демонстрационные задания**

1. Приготовление открытых бутербродов.
2. Приготовление закрытых бутербродов.
3. Приготовление комбинированных бутербродов.
4. Приготовление горячих бутербродов.
5. Приготовление закусовых бутербродов (канапе).
6. Приготовление салатов из сырых овощей: из свежих огурцов, помидоров, редиса, зеленого лука, моркови, редьки.
7. Приготовление салата из свежей капусты, квашенной капусты, салата витаминного.
8. Приготовление салатов из вареных овощей: картофеля, винегретов, икры грибной.
9. Приготовление салата рыбного.
10. Приготовление салата мясного.
11. Приготовление салата столичного.
12. Приготовление салата деликатесного
13. Приготовление ассорти мясного.
14. Приготовление ассорти рыбного.
15. Приготовление ветчины с гарниром.
16. Приготовление мяса заливного.
17. Приготовление студня говяжьего.
18. Приготовление закуски «русской».
19. Приготовление рыбы фаршированной.
20. Приготовление рыбы фаршированной заливной с гарниром.
21. Приготовление помидор фаршированных мясным салатом.
22. Приготовление помидор фаршированных рыбным салатом.
23. Приготовление яиц, фаршированных сельдью и луком.
24. Приготовление сельди с гарниром.
25. Приготовление сельди «Рольмопс».
26. Приготовление курицы фаршированной «Галантин».
27. Приготовление поросенка фаршированного.
28. Приготовление паштета из печени.
29. Приготовление паштета из свинины.
30. Приготовление паштета из птицы.
31. Приготовление сложных холодных соусов к закускам (по выбору).

32. Приготовление сложных холодных соусов современной русской кухни (по выбору).
33. Приготовление сложных холодных соусов мировой кулинарии (по выбору).

### **Перечень вопросов на дифференцированный зачет**

1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления
2. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
3. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.
4. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)
5. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
6. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
7. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними
8. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.
9. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос
10. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации
11. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
12. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
13. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.
14. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
15. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.
16. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни
17. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

18. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
19. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.
20. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
21. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.
22. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.
23. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.
24. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.
25. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.
26. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
27. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента
28. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
29. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.
30. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
31. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла
32. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
33. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.
34. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).
35. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.
36. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
37. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
38. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

39. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
40. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
41. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
42. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
43. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).
44. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
45. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос
46. . Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).
47. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
48. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
49. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
50. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
51. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
52. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).
53. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
54. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
55. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

##### **4.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете**

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления**



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском

Р.И. Екутеч

05

2020 г.

**Фонд оценочных средств  
измерения уровня освоения студентами  
Учебной практики по МДК. 04.01 Организация процессов  
приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов,  
напитков сложного ассортимента  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Яблоновский, 2020**

Одобрено предметной (цикловой) комиссией сервиса, экономики и управления

Составлено на основе ФГОС СПО и учебного плана филиала МГТУ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель предметной (цикловой) комиссии

Исич Негуч М.А.

Методист политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском

А.А. Алескерова А.А. Алескерова

Протокол № 8 от 29.05 2020 г.

«29» 05 2020г

Разработчики:

Барчо З.А

З.А. Барчо

– преподаватель политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском

# 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики по МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

## 1.1 Перечень формируемых компетенций

Учебная практика МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

### **приобрести первоначальный практический опыт:**

ПО1 - разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - 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;

ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО6 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО7 - контроле хранения и расхода продуктов;

### **уметь:**

У1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У6 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и допол-

нительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

## 2.2 Содержание обучения по учебной практике МДК. 04.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала
<p>Тема 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p>	<p>1. Отработка приемов оценки наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.</p>
<p>Тема 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p>	<p>Отработка приемов взвешивания продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки. Отработка приемов изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента..</p>
<p>Тема 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	<p>Отработка приемов выбора, применения, комбинирования методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания.</p>

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать

		выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

**Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

**Тестовые задания для оценки знаний в процессе текущего контроля**  
**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ**

**1. Холодный цех по характеру производства относится:**

- а. заготовочный
- б. доготовочный**
- в. специализированный
- г. универсальный

**2. Рецептуры на блюда в Сборнике рецептов даны:**

- а. в 2-х вариантах
- б. в 3-х вариантах**
- в. в 4-х вариантах
- г. произвольно

**3. Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд с учетом потерь при производстве необходимо учитывать:**

а. количественном учете

**б. при лабораторном контроле норм вложения**

в. при составлении требования в кладовую

**г. при составлении технико-технологической карты**

**4. С французского языка слово «парфе» переводится как:**

а. прекрасный

б. воздушный

**в. безукоризненный**

г. замороженный

д. пена

е. мокрый снег

**5. Тесто для блинчиков готовят на жидкой основе:**

а. на основе минеральной воды

б. с добавлением коньяка, ликера

**в. приготовить на основе молока**

г. с добавлением оливкового масла

**6.. Карамелизуют сахар с апельсиновым соком для блинчиков:**

а. Парижские

б. Итальянские

**в. Сюзет**

г. Австрийские

**7. Для десерта крем-карамель яично-молочную смесь варят способом:**

**а. Бен Мари (Ben – Marie)**

б. Бер бланк

в. Бер нуазет

г. Бер нуар

**8. Для приготовления бланманже и панакоты в современной десертной кухне загустителями служат продукты:**

**а. агар-агар**

б. крупа манная

в. крахмал картофельный

**г. желатин**

д. крахмал кукурузный

**е. мука на желатине**

ж. агароид

**9. Начинки используемые для приготовления флана:**

**а. крем заварной**

**б. яблоки**

в. ягоды

г. цитрусовые

**10. Набор ингредиентов для приготовления бланманже:**

- а. миндальное молоко, желатин в порошке, измельченные орехи, фрукты
- б. молоко коровье, листовой желатин, какао-порошок, ягоды
- в. сливки 10%, сахарная пудра, мука на желатине, цукаты**
- г. фруктовые чипсы, картофельный крахмал, сахар-песок, вишневый сироп
- д. сметана, шоколад, гранулированный желатин, сахар-рафинад

**11. Компоненты, входящие в состав итальянского десерта тирамису:**

- а. сыр «Пармезан»
- б. сахар-песок**
- в. печенье савоярди**
- г. сыр «Маскарпоне»
- д. сыр «Эдам»
- е. кофе**
- ж. куриные яйца**
- з. листовой желатин
- и. какао-порошок**
- к. бренди**

**12. Цветы, используемые для оформления десертов:**

- а. розы
- б. ноготки**
- в. жасмин
- г. герань
- д. каллы
- е. цветы вишни**

**13. Зелень, используемая для оформления десертов:**

- а. базилик
- б. укроп
- в. петрушка
- г. мята
- д. фенхель
- е. мята**

**14. Во фруктовые салаты крупные плоды нарезают:**

- а. средними кубиками
- б. соломкой**
- в. мелким кубиком
- г. целыми

**15. Укажите последовательность технологических операций приготовления классической панакоты. Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.**

**17. Контроль качества выпускаемых блюд регистрируется в:**

- а. бракеражном журнале**
- б. санитарном журнале

- в. журнале контроля работников
- г. другой вариант

**18. Документы, необходимые для определения нормы вложения сырья на каждое блюдо:**

- а. по меню
- б. по сборнику рецептур**
- в. по плану-меню
- г. технологической карте

**19. В фруктовые салаты рекомендуется добавлять чуть-чуть соли с целью:**

- а. усиления вкуса фруктов**
- б. сохранения витамина С
- в. сохранения цвета
- г. усиления аромата

**20. С итальянского языка слово «тирамису» переводится как:**

- а. полухолодный
- б. воздушный
- в. безукоризненный
- г. вознеси меня**
- д. варёные сливки
- е. мокрый снег

**21. Для приготовления тирамису, савойарди можно заменить:**

- а. крекером
- б. бисквитными пальчиками**
- в. песочным печеньем
- г. зефиром
- д. бисквитным печеньем
- е. мармеладом
- ж. курабье

**22. Основанием и тортов-муссов могут быть:**

- а. макаронник
- б. рисовый пудинг
- в. кнели
- г. творожная запеканка
- д. бисквитный полуфабрикат**

**23. Фланы готовят из полуфабриката:**

- а. песочного**
- б. бисквитного
- в. заварного
- г. слоеного

**24. Наполнители, отделочные полуфабрикаты, используемые для оформления:**

- а. карамель**
- б. марципан**

- в. крем
- г . франжипан**
- д. цветы

**25. Для десерта «Крем – карамель» вначале готовят:**

- а. карамель**
- б. крем
- в. соус
- г. нет значения

**26. Сладкие омлеты готовят с добавлением:**

- а. джема**
- б. рома**
- в. персиком
- г. яблоком

**27. Продукты, составляющие основу шербетов:**

- а. сок фруктов**
- б. настой шиповника**
- в. коньяк
- г. взбитые сливки
- д. карамель
- е. фруктовое пюре**

**28. Способы глазирования ягод:**

- а. сахарной пудрой
- б. растопленным шоколадом**
- в. сахарным сиропом
- г. взбитые белками
- д. желейным сиропом**

**29. Заправки, не рекомендуемые для фруктовых салатов:**

- а. йогурт
- б. майонез**
- в. молоко
- г. сметана**
- д. лимонный сок с портвейном
- е. коньяк**

**30. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:**

- а. электрические плиты
- б. кондитерская печь**
- в. фондюшница
- г. пароконвектомат**
- д. штепсельный

**Тестовые задания по теме «Приготовление основных холодных и горячих сладких блюд»:**

Выберите верный ответ:

**1. КАКОВА МАССА (г) БЛЮДА «ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ ЖАРЕННЫЕ»?**

- а) 140;
- б) 75;
- в) 100...125.

**2. ГОТОВОЕ ЖЕЛЕ ХРАНЯТ НА ХОЛОДЕ НЕ БОЛЕЕ 12 ЧАСОВ**

- А) желе уплотняется
- Б) карамелизуется
- В) выделяет жидкость
- Г) приобретает горький вкус

**3. В КАКОЙ МОМЕНТ В ЖЕЛЕ ВВОДЯТ ОТЖАТЫЙ СОК**

- А) до растворения желатина
- Б) во время растворения желатина
- В) после растворения желатина
- Г) перед подачей

**4. ПОДАЮТ СО СМЕТАНОЙ, МОЛОКОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ**

- А) землянику, клубнику, малину
- Б) арбуз, дыню
- В) апельсины, мандарины
- Г) яблоки, груши

**5. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ ЯГОД ДЛЯ ПОДАЧИ**

- А) перебираем, промываем
- Б) перебираем, промываем, обсушиваем
- В) перебираем, удаляем плодоножку, промываем, обсушиваем

**6. НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНОВ СОДЕРЖИТСЯ В**

- А) горячих сладких блюдах
- Б) желерованных блюдах
- В) блюдах из свежих фруктов и ягод
- Г) кремах

**7. ВО ИЗБЕЖАНИЯ ПОТЕМНЕНИЯ И СОХРАНЕНИЯ ПРИЯТНОГО ВНЕШНЕГО ВИДА, НАРЕЗАННЫЕ ЯБЛОКИ СМАЗЫВАЮТ**

- А) сахарным песком
- Б) лимонным соком
- В) сладким сиропом
- Г) сладким соусом

**8. СПОСОБ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ТАРТАЛЕТОК**

- а) запекание
- б) выпекание

**9. НА 100 г. ЖЕЛЕ НЕОБХОДИМО ВЗЯТЬ ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА**

- а) 25 г.
- б) 15 г.
- в) 8 г.

**10. МАННАЯ КАША И МОЛОЧНАЯ ПЕНКА ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

- А) пудинга
- Б) самбука
- В) каши гурьевской
- Г) крема

**11. ТЕСТО КЛЯР ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

- А) шарлотки
- Б) яблоки, жаренные в тесте
- В) пудинга
- Г) яблок печёных

**12. К ПУДИНГУ ЛУЧШЕ ПОДАТЬ СОУС**

- А) шоколадный
- Б) молочный
- В) сметанный
- Г) грибной

**13. В СОСТАВ ТЕСТА ДЛЯ ЯБЛОК ВХОДИТ**

- А) крахмал
- Б) взбитые белки
- В) сливки
- Г) льезон

*В заданиях с 14,15 согласны ли Вы с утверждением*

**14. НА ПРОЦЕСС СТУДНЕОБРАЗОВАНИЯ БОЛЬШОЕ ВЛИЯНИЕ ОКАЗЫВАЕТ ПРИРОДА ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА, ЕГО КОНЦЕНТРАЦИЯ И ТЕМПЕРАТУРА СТУДНЕОБРАЗОВАНИЯ**

- А) да
- Б) нет

**15. ЧЕМ ВЫШЕ КОНЦЕНТРАЦИЯ ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА, ТЕМ МЕНЬШЕ ПРОЧНОСТЬ СТУДНЯ И НИЖЕ ТЕМПЕРАТУРА ИХ ПЛАВЛЕНИЯ**

- А) да
- Б) нет

*В задании установи правильную последовательность.*

**16. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖЕЛЕ ИЗ КЛЮКВЫ**

- А) охлаждают, разливают в формы
- Б) оформляют
- В) вынимают желе из формы
- Г) клюкву перебирают, промывают, ошпаривают
- Д) подготавливают желатин
- Е) в жидкое желе вливают отжатый сок
- Ж) растирают деревянным пестиком
- З) ставят желе в холодильник для застывания
- И) осуществляют отпуск

**17. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД**

- А) 40-45°C
- Б) 50-55°C
- В) 60-65°C
- Г) 70-75°C

**18. К ГОРЯЧИМ СЛАДКИМ БЛЮДАМ ОТНОСЯТ**

- А) пудинг
- Б) самбук
- В) крем
- Г) мусс

**19. ЛЬЕЗОН ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

- А) пудинга
- Б) шарлотки
- В) запеканки
- Г) суфле

**20. К ПУДИНГАМ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ ЛУЧШЕ ПОДАТЬ СОУС**

- А) шоколадный
- Б) молочный
- В) абрикосовый
- Г) малиновый

**21. БЛЮДО ПРИНЯТО ГОТОВИТЬ ДЛЯ БАНКЕТОВ И НОВОГОДНИХ УЖИНОВ**

- А) шарлотки
- Б) суфле
- В) пудинга
- Г) самбук

***В заданиях с 22 по 26 заполните пропуски в предложениях***

22. При отпуске мусс поливают \_\_\_\_\_.
23. Мусс можно приготовить без желатина, заменив его \_\_\_\_\_.
24. Мусс отличается от желе тем, что подготовленные продукты \_\_\_\_\_ в пышную пену.
25. Самбук отличается от мусса тем, что в него вводят \_\_\_\_\_.
26. При приготовлении киселей ягоды разминают \_\_\_\_\_ пестиком

***В заданиях с 27 по 30 выберите согласны ли вы с утверждением***

**27. ВИНОГРАД УКЛАДЫВАЮТ ЦЕЛОЙ ГРОЗДЬЮ И ПОСЫПАЮТ САХАРОМ**

- А) да
- Б) нет

**28. ПЕРЕД ОТПУСКОМ ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ УКЛАДЫВАЮТ В ВАЗОЧКИ ИЛИ НА ДЕСЕРТНУЮ ТАРЕЛКУ**

- А) да
- Б) нет

**29. ЯГОДЫ МОЖНО ПОСЫПАТЬ САХАРНЫМ ПЕСКОМ ИЛИ РАФИНАДНОЙ ПУДРОЙ**

- А) да
- Б) нет

**30. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МНОГИХ СЛАДКИХ БЛЮД БЕРУТ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ В СВЕЖЕМ, ЗАМОРОЖЕННОМ И КОНСЕРВИРОВАННОМ ВИДЕ**

- А) да
- Б) нет

***Установи правильную последовательность.***

**31. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПОДГОТОВКИ ЯБЛОК ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ САЛАТА**

- А) кипятят в течении 5 минут и настаивают 3-4 часа
- Б) доводят до кипения
- В) с плодов снимают цедру и мелко нарезают
- Г) апельсиновый настой процеживают
- Д) вливают апельсиновый сок, отжатый из апельсиновой мякоти, охлаждают
- Е) цедру заливают горячей водой
- Ж) добавляют сахар
- З) осуществляют отпуск

**Тестовые задания по теме «Приготовление холодных десертов»:**

**1. Укажите температуру подачи холодных десертов**

- а) 4-6 °С;
- б) 10-14 °С;
- в) 16-18 °С.

**2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления самбука**

- а) желатин, белки яиц, фрукты, сахар
- б) желатин, фрукты, сахар
- в) крахмал, фрукты, сахар

**3. Подберите посуду для отпуска блюда «Фруктовый салат»**

- а) пирожковая тарелка
- б) стакан
- в) креманка

**4. Желатин – это продукт переработки:**

- а) кукурузы
- б) соединительной ткани кожи и костей животных
- в) картофеля
- г) морских водорослей

**5. Взбитое желе – это:**

- а) мусс
- б) самбук
- в) крем

**6. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Мусс клюквенный»**

- а) замкнутый
- б) решётчатый
- в) прутковый
- г) крючкообразный

**7. Выберите плоды, относящиеся к косточковым**

- а) рябина
- б) виноград
- в) айва
- г) вишня

**8. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления самбука**

- а) яйцо
- б) яичный порошок
- в) меланж

**9. Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд**

- а) 24 ч t 2-6 °С
- б) 6 ч t 2-6 °С
- в) 36 ч t -2 -4 °С

**Тестовые задания по теме «Приготовление горячих десертов»:**

**1. Укажите температуру подачи горячих десертов**

- а) 50 - 55 °С
- б) 70 - 75 °С

в) 80 - 85 °С

**2. Определите набор продуктов для льезона при приготовлении десерта «Гренки с фруктами»**

- а) яйца, молоко, сахар
- б) желтки яиц, молоко, соль
- в) белки яиц, молоко

**3. Назовите способ тепловой обработки гренок для блюда «Гренки с фруктами»**

- а) жарка основным способом
- б) жарка во фритюре
- в) запекание в жарочном шкафу

**4. Укажите температуру запекания шарлотки**

- а) 120 - 150 °С
- б) 150 - 160 °С
- в) 180 - 200 °С

**5. В каких случаях пудинг после запекания не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками?**

- а) перед запеканием массу долго перемешивали (белки осели);
- б) не протирали творог;
- в) не соблюдали норму закладки продуктов.

**6. Почему запеканка из творога на поверхности имеет неравномерную корочку, середина запеканки влажная (сырая)?**

- а) добавили много сахара;
- б) запекали в очень горячей духовке (при температуре выше 250°С);
- в) не выдержали в форме для остывания.

**7. Перечислите основные технологические операции при приготовлении блюда «Шарлотка с яблоками»**

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_

## Материалы для промежуточной аттестации

### Вопросы для дифференцированного зачета

- 1.Ассортимент и товароведная характеристика чая.
- 2.Технология приготовления чая с сахаром.
- 3.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления чая с сахаром
- 4.Ассортимент и товароведная характеристика сухофруктов.
- 5.Технология приготовления компота из сухофруктов.
- 6.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из сухофруктов.
- 7.Ассортимент и товароведная характеристика какао.
- 8.Технология приготовления киселя.
- 9.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления киселя.
- 10.Ассортимент и товароведная характеристика кофе.
- 11.Технология приготовления какао.
- 12.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления какао.
- 13.Классификация сладких блюд.
- 14.Технология приготовления кофе.
- 15.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления кофе.
- 16.Ассортимент и классификация сладких блюд.
- 17.Технология приготовления компота из свежих яблок.
- 18.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из свежих яблок.
- 19.Ассортимент и характеристика горячих сладких блюд.
- 20.Технология приготовления компота из свежих ягод.
- 21.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из свежих ягод и желе яблочного.
- 22.Технология приготовления желе яблочного.
- 23.Виды основного сырья для приготовления сладких блюд.
- 24.Организация рабочего места по приготовлению горячих сладких блюд.
25. Технология приготовления компота из сухофруктов.
- 26.Технология приготовления желе из молока.
- 27.Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления компота из сухофруктов и желе из молока.
- 28.Варианты оформления и подачи сладких блюд.
- 29.Организация рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд.
- 30.Технология приготовления мусса клюквенного.
- 31.Правила хранения сладких горячих блюд.
- 32.Организация рабочего места по приготовлению горячих напитков.
- 33.Технология приготовления мусса яблочного на манной крупе.
- 34.Технология приготовления компота из быстрозамороженных плодов и ягод.
- 35.Перечислите оборудование, необходимые для приготовления мусса яблочного на манной крупе и компота из быстрозамороженных плодов, и ягод.
- 36.Правила хранения холодных сладких блюд.
37. Организация рабочего места по приготовлению холодных напитков.
- 38.Технология приготовления компота из консервированных яблок.

- 39.Технология приготовления самбука абрикосового.
- 40.Температурный режим и сроки хранения сладких блюд.
- 41.Значение сладких блюд в питании человека.
- 42.Технология приготовления крема ванильного.
- 43.Технология приготовления киселя из яблок.
- 44.Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления крема ванильного и киселя из яблок.
- 45.Изменения, происходящие с углеводами при тепловой обработке.
- 46.Технология приготовления киселя молочного.
- 47.Технология приготовления яблок в тесте жареных.
- 48.Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления киселя молочного и яблок в тесте жареных
- 49.Общая характеристика запечных сладких блюд.
- 50.Характеристика и классификация напитков.
- 51.Технология приготовления пудинга сухарного.
- 52.Характеристика посуды для подачи сладких блюд.
- 53.Значение напитков в питании человека.
- 54.Технология приготовления каши гурьевской.
- 55.Технология приготовления пудинга рисового.
- 56.Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления каши гурьевской и пудинга рисового.
- 57.Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе.
- 58.Требования к организации рабочего места для приготовления горячих сладких блюд.
- 59.Технология приготовления шарлотки с яблоками.
- 60.Технология приготовления чая.
- 61.Способы подачи чая.
- 62.Требования к организации рабочего места для приготовления холодных сладких блюд.
- 63.Технология приготовления какао.
- 64.Технология приготовления самбука яблочного.
- 65.Перечислите оборудование для приготовления какао и самбука яблочного.
- 66.Требования к качеству и срок хранения горячих напитков.
- 67.Требования к организации рабочего места для приготовления холодных напитков.
- 68.Технология приготовления многослойного желе.
- 69.Технология приготовления кофе черного.
- 70.Технология приготовления желе из апельсина.
- 71.Перечислите оборудование для приготовления мусса клюквенного.
- 72.Технология приготовления напитка лимонного
- 73.Технология приготовления кофе гляссе.
- 74.Перечислите оборудование для приготовления самбука абрикосового.
- 75.Технология приготовления киселя из черной смородины.

**3.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

### **3.1Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете**

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления**



**УТВЕРЖДАЮ**

**Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском**

**Р.И. Екутеч**

**05** 2020 г.

**Фонд оценочных средств  
измерения уровня освоения студентами  
Учебной практики по МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки  
к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного  
ассортимента  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Яблоновский, 2020**

Одобрено предметной (цикловой)  
комиссией сервиса, экономики и  
управления

Составлено на основе ФГОС СПО и  
учебного плана филиала МГТУ по  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

Мещ Негуч М.А.

Методист политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке  
Яблоновском

\_\_\_\_\_ А.А. Алескерова

Протокол № 8 от 29.05 2020 г.

«29» 05 2020г

Разработчики:

Барчо З.А



– преподаватель политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики по МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

### 1.1 Перечень формируемых компетенций

Учебная практика МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

#### **приобрести первоначальный практический опыт:**

ПО1 - разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - 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;

ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО6 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО7 - контроле хранения и расхода продуктов;

#### **уметь:**

У1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У6 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

## 2. Содержание обучения по учебной практике МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала
<p>Тема 1. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p>	<p>Отработка приемов приготовления и оформления:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сложных холодных десертов (фруктовых салатов).</li> <li>- сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты).</li> <li>- сложных холодных десертов -муссы.</li> <li>- сложных холодных десертов –кремы и суфле.</li> <li>- сложных горячих десертов –пудинги, гурьевская каша.</li> <li>- сложных горячих десертов –овощные кексы.</li> <li>- сложных горячих десертов –снежки из шоколада.</li> <li>-сложных горячих десертов –фондю, десертыфламбе, шоколадно-фруктовый фондю.</li> <li>- приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.</li> <li>-порционирования (комплектования), сервировки напитков сложного ассортимента.</li> </ul> <p>Контроль качества и безопасности холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p>
<p>Тема 2. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p>	<p>1.Отработка приемов охлаждения и замораживания готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов.</p> <p>2. Отработка приемов выбора контейнеров, упаковочных материалов, порционирования готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>
<p>Тема 3. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с</p>	<p>Отработка приемов выбора, рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья.</p>

инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	Ознакомление с проведением текущей уборки рабочего места повара.
--	--

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

**Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

**Тестовые задания.**

**1-вариант**

**Выберите правильный вариант ответа.**

**1. Укажите виды тепловой обработки мяса при приготовлении холодных блюд и закусок**

- а) варка,
- б) жарение,
- в) тушение,
- г) запекание,
- д) припускание,
- е) бланширование,
- ж) копчение,
- з) соление.

**2. Укажите виды тепловой обработки овощей при приготовлении салатов.**

- а) варка
- б) жарение
- в) тушение
- г) запекание
- д) копчение
- е) соление

**3. Правила охраны труда при жарении овощей**

- а) укладывать овощи на горячую сковороду резко
- б) снимать сковороду с помощью сковородника
- в) крышку снимать на себя
- г) крышку снимать от себя

**4. Правила охраны труда при варке овощей.**

- а) закладывать овощи в кипящую воду
- б) допускается длительное хранение вареных овощей в отваре
- в) варить овощи при закрытой крышке

**5. Обозначьте цифрами последовательность приготовления салатов из свежих овощей:**

- а) выложить в салатницу и украсить
  - б) провести первичную обработку овощей
  - в) заправить салат
  - г) нарезать овощи
- Б, ( 1 ), В, ( 2 ).

**6. Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета**

- а) оформить и украсить
- б) нарезать картофель
- в) очистить овощи
- г) нарезать лук

- д) посолить
  - е) нарезать морковь
  - ж) перемешать овощи
  - з) добавить масло
  - и) нарезать огурцы
  - к) нарезать свеклу
  - л) повторно перемешать
- В,К,З,Б,Г,\_(2),И,\_(3), Д,Л,А

**Вставьте пропущенные слова**

7. При приготовлении винегретов свеклу рекомендуется отдельно заправить   1   , для сохранения цвета.
8. Для открытых бутербродов используют хлеб   1   давности.
9. Для приготовления холодных закусок сельдь обрабатывают на   1   .
10. Салаты-коктейли подают в   1   и          .
11. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать   1   правила, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются          обработке.

**12. Найдите соответствие**

Хранение при 4-8 <sup>0</sup> С	Время хранения
1. жареное мясо	А) 1 час
2. мясо заливное	Б) 12 часов
3. винегреты заправленные	В) 48 часов

**13. Укажите, чем заправляют холодные блюда.**

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

**14. Укажите выход салатов на одну порцию.**

- 1) \_\_\_\_\_ г \_\_\_\_\_ г \_\_\_\_\_ г

**15. Укажите последовательность приготовления салата «Столичный».**

- 1 \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_ 4 \_\_\_\_\_ 5 \_\_\_\_\_.

**16. Укажите последовательность приготовления блюда «Сельдь с гарниром».**

- 1. сельдь нарезать кусочками
- 2. подать
- 3. вареные морковь, картофель, свеклу нарезать кубиками
- 4. украсить листьями салата или веточками зелени
- 5. свежие огурцы, помидоры нарезать ломтиками или дольками
- 6. лук нарезать кольцами
- 7. гарнир выложить букетами
- 8. сельдь полить салатной заправкой
- 9. сельдь слабосоленую разделить на чистое филе

3,\_(1)\_,6,9,\_(2)\_,7,4,8,2

### **17. Решить задачу**

Определить массу брутто 40 порций крабов (консервы): масса консервов по табл.17 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов» Сборника рецептов (с.546) -70 г процент отходов при холодной обработке крабов - 20% (отходы на сок и пергамент).

### **2-вариант**

**Выберите правильный вариант ответа.**

**1. Укажите виды тепловой обработки мяса при приготовлении холодных блюд и закусок**

- а) варка,
- б) жарение,
- в) тушение,
- г) запекание,
- д) припускание,
- е) бланширование,
- ж) копчение,
- з) соление.

**2. Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:**

- а) соломка,
- б) брусочки,
- в) ломтики,
- г) кружочки,
- д) кубики.

**3. Укажите правила охраны труда при жарении овощей**

- а) укладывать овощи на горячую сковороду резко
- б) снимать сковороду с помощью сковородника
- в) крышку снимать на себя
- г) крышку снимать от себя

**4. Укажите правила охраны труда при варке овощей**

- а) закладывать овощи в кипящую воду
- б) допускается длительное хранение вареных овощей в отваре
- в) варить овощи при закрытой крышке

**5. Обозначьте цифрами последовательность приготовления салатов из свежих овощей.**

- а) выложить в салатницу и украсить
- б) провести первичную обработку овощей
- в) заправить салат
- г) нарезать овощи

\_(1)\_,Г,\_(2)\_,А.

**6. Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета.**

- а) оформить и украсить
- б) нарезать картофель
- в) очистить овощи
- г) нарезать лук

- д) посолить
  - е) нарезать морковь
  - ж) перемешать овощи
  - з) добавить масло
  - и) нарезать огурцы
  - к) нарезать свеклу
  - л) повторно перемешать.
- В,К,З,\_(2),Г,Е,\_(3),Ж,Д,Л,А

**Вставьте пропущенные слова**

7. Овощи для салатов лучше всего варить в кожице, для сохранения . 1

8. Простые и сложные бутерброды относятся к 1 и          бутербродам.

9. Обязательным компонентом винегрета является 1 .

10. Жюльен из птицы относится к 1 закускам.

11. Температура подачи холодных блюд и закусок 1 °С          °С .

**12. Найдите соответствие**

<i>Хранение при 4-8<sup>0</sup>С</i>	<i>Время хранения</i>
1. заправленные салаты	1. 30-40 мин
2. бутерброды под пищевой пленкой	2. 1 час
3. паштеты	3. 24 часа

**13. По способу приготовления бутерброды бывают.**

1) 1 .

**14. Укажите, способы тепловой обработки мяса для приготовления холодных блюд.**

1)          .

**15. Укажите, последовательность приготовления салата «Зимний»**

1          2          3          4          5.

**16. Укажите, последовательность приготовления винегрета овощного.**

- 1) квашеную капусту отжать от рассола и измельчить
  - 2) вареные свеклу, морковь, картофель нарезать ломтиками
  - 3) заправить салатной заправкой
  - 4) все перемешать
  - 5) лук нарезать полукольцами
  - 6) оформить и подать
  - 7) соленые огурцы нарезать ломтиками
  - 8) добавить свеклу, заправленную растительным маслом
  - 9) зеленый лук нарезать длиной 1-1,5 см.
- 1,2,\_(1),7,8,3,4,9,(2).

17. Определить массу брутто 40 порций крабов (консервы): масса консервов по табл.17 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов» Сборника рецептур (с.546) -70 г процент отходов при

холодной обработке крабов - 20% (отходы на сок и пергамент).

**Тестовые задания по дифференцированному зачету**

**1 Для каких изделий допустимо "засахаривание":**

- a) для мёда;
- b) варенья;
- c) конфитюра?

**2 Какой шоколад не содержит теобромин:**

- a) обыкновенный;
- b) десертный;
- c) белый?

**3 Какие желирующие вещества используют при приготовлении сладких блюд:**

- a) желатин; •
- b) крахмал, желатин, пектин;
- c) желатин, агар?

**4 В каком виде вводят белки яиц в самбук:**

- a) сырые;
- b) взбитые;
- c) варёные?

**5 Каково значение белка яиц при приготовлении самбука:**

- a. придаёт пышность, пористость;
- b. фиксирует форму;
- c. повышает калорийность?

**6 С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам:**

- a) подбирают по цвету;
- b) подбирают по вкусу и аромату;
- c) подбирают с одинаковым сроком варки?

**7 Какой водой промывают 3-4 раза сухофрукты перед варкой компота:**

- a) холодной;
- b) горячей;
- c) тёплой?

**8 Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрёл фиолетовую окраску:**

- a) перекипел;
- b) добавили много соли;
- c) варили в окисляющей посуде?

**9 Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота:**

- a) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
- b) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
- c) нарезают кружочками вместе с кожицей?

**10 Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахара распадается на глюкозу и фруктозу:**

- a) более кислым;
- b) более сладким;
- c) кисло-сладким?

**11 Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают тёплым сиропом, охлаждают:**

- a) айву, яблоки, груши;
- b) малину, землянику, мандарины, ананасы;
- c) сливы, абрикосы, вишню?

**12 В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 град.С и выдерживают для настаивания;**

- a) 6-8 часов;
- b) 8-10 часов;
- c) 10-12 часов?

**13 Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась плёнка:**

- a) быстро охладили;
- b) не посыпали сахаром;
- c) использовали много крахмала?

**14 Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе:**

- a) крупного помола;
- b) из обжаренных зёрен;
- c) мелкий?

**15 Какова норма отпуска кофе натурального:**

- a) 50-75 г.;
- b) 100-150г.;
- c) 75-100г.;

**16 Как подают кофе по-венски:**

- a) с молочными пенками от топленого молока;
- b) со взбитыми сливками;
- c) с молоком?

**17 Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?**

- a) красящие;
- b) дубильные;

с) алкалоид кофеин?

**18 Что придаёт чаю аромат:**

- а) дубильные вещества;
- б) эфирное масло;
- с) экстрактивные вещества?

**19 Чем можно ароматизировать молочный кисель:**

- а) корицей;
- б) ванилином;
- с) майораном?

**20 Как сохранить яркий цвет киселя из ягод:**

- добавить сок в конце варки;
- быстро охладить;
- посыпать поверхность киселя сахаром?

**21 Для приготовления каких десертов используют желатин:**

- а) суфле;
- б) самбук;
- с) кисель?

**22 Синерезис-это:**

- а) старение крахмальных студней;
- б) разжижение при нагревании;
- с) застывание студней?

**23 Щербет-это десерт из:**

- а) фруктов;
- б) молока;
- с) яиц?

**24 Для приготовления каких десертов используют крахмал:**

- а) самбук;
- б) кисель;
- с) мусс?

**25 Нугатин-это:**

- а) карамель с добавлением орехов;
- б) атласная карамель;
- с) пластичная карамель?

**26 Температура, при которой делают украшения из карамели:**

- а) 100 град.
- б) 70 град.
- с) 20 град.

**27 Для приготовления какого холодного блюда используют сироп "Шарлот":**

- a) мороженое;
- b) самбук;
- c) желе?

**28 С использованием какого теста готовится яблочная шарлотка:**

- a) бисквитного;
- b) пшеничного;
- c) слоёного?

**29 Пудинг относится к сладким блюдам:**

- a) горячим;
- b) холодным;
- c) напиткам?

**30 Ингредиент, являющийся обязательным для приготовления "гурьевской каши":**

- a) мак;
- b) пенки;
- c) сливки?

### **Вопросы к дифференцированному зачету по учебной практике**

1. Классификация и ассортимент десертов и напитков сложного ассортимента.
2. Требования к качеству и особенности подачи десертов и напитков сложного ассортимента.
3. Модные тенденции в ассортименте десертов и напитков.
4. Требования к организации хранения сырья для десертов и напитков .
5. Организация работ по приготовлению холодных десертов.
6. Организация работ по приготовлению напитков сложного ассортимента.
7. Правила подбора оборудования, инструментов, приборов и посуды.
8. Организация хранения и отпуска холодных десертов.
9. Организация хранения и отпуска напитков.
10. Санитарно- гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных десертов.
11. Санитарно- гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих десертов.
12. Санитарно- гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению напитков.
13. Санитарно- гигиенические требования к процессу хранения десертов.
14. Санитарно- гигиенические требования к процессу отпуска десертов.
15. Санитарно- гигиенические требования к процессу хранения и отпуска напитков
16. Технологическая схема цеха по приготовлению и выпуску напитков.
17. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
18. Правила оформления и отпуска холодных десертов.
19. Выбор посуды при разных видах обслуживания.
20. Приготовление, оформление, отпуск и презентация парфе.
21. Выбор и безопасное использование инвентаря и оборудования.
22. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента.

23. Приготовление горячих соусов для десертов.
24. Приготовление, оформление горячего суфле.
25. Приготовление, оформление пудинга.
26. Приготовление, оформление, отпуск снежков из шоколада.
27. Правила оформления холодных напитков сложного ассортимента.
28. Правила отпуска холодных напитков сложного ассортимента.
29. Правила приготовления горячих напитков сложного ассортимента.
30. Отпуск холодных напитков сложного ассортимента.
31. Оформление горячих напитков сложного ассортимента.
32. Отпуск горячих напитков сложного ассортимента.

Темы для практического задания на учебной практике

1. Приготовление чизкейка творожно- апельсинового
2. Приготовление чизкейка из сыра маскарпоне
3. Приготовление мусса
4. Приготовление самбука
5. Приготовление крема шоколадного
6. Приготовление крема ванильного из сметаны
7. Приготовление заварного крема
8. Приготовление киселя из клюквы
9. Приготовление киселя молочного
10. Приготовление желе из клюквы
11. Приготовление желе яблочного.
12. Приготовление желе многослойного.
13. Приготовление сухарного пудинга.
14. Приготовление пудинга яблочного с орехами.
15. Приготовление шарлотки яблочной.
16. Приготовление яблок в слойке.
17. Приготовление каши гурьевской.
18. Приготовление корзиночка песочная.
19. Приготовление песочной полоски.
20. Приготовление блинчиков.
21. Приготовление блинных мешочков.
22. Приготовление панакоты.
23. Приготовление суфле творожного.
24. Приготовление меренгов.
25. Приготовление тирамису.

**3.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

### **3.1Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете**

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления**



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском

Р.И. Екутеч

05 \_\_\_\_\_ 2020 г.

**Фонд оценочных средств**

**измерения уровня освоения студентами**

**Производственной практики по ПМ.04 Организация и ведение процессов  
приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и  
горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом  
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  
обслуживания  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Яблоновский, 2020

Одобрено предметной (цикловой)  
комиссией сервиса, экономики и  
управления

Составлено на основе ФГОС СПО и  
учебного плана филиала МГТУ по  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

Мегуч Мегуч М.А.

Методист политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке  
Яблоновском

А.А. Алескерова А.А. Алескерова

Протокол № 8 от 29.06 2020 г.

«29» 06 2020г

Разработчики:

Барчо З.А

З.А. Барчо

– преподаватель политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

### 1.1 Перечень формируемых компетенций

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

- формирование профессиональных компетенций:

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

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- формирование общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке;

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;

**- приобретение практического опыта:**

ПО1 - разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - 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;

ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО6 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО7 - контроле хранения и расхода продуктов.

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях по учебной практике по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях ООО «Скарлет» поселок Яблоновский;

- подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;

- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудниками ООО «Скарлет» поселок Яблоновский: формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

№№ пп	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость
Место проведения производственной практики: ООО «Скарлет» поселок Яблоновский		
1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами ООО «Скарлет» поселок Яблоновский	Ознакомление с ООО «Скарлет» поселок Яблоновский Экскурсия по предприятию и отдельным службам предприятия.
2.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности. Регистрация в журнале по технике безопасности.
3.	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами ООО «Скарлет» поселок Яблоновский, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к готовым холодным и горячим десертам, напиткам сложного ассортимента при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию.
4.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюде-	Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников ООО «Скарлет» поселок Яблоновский. Выполнение заказов по приготовлению и оформлению сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Выполнение заказов по приготовлению и оформлению сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Выполнение заказов по приготовлению и оформлению сложных холодных десертов - муссы. Выполнение заказов по приготовлению и оформлению сложных холодных десертов – кремы и суфле.

	<p>ния выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Выполнение заказов по приготовлению и оформлению сложных горячих десертов – пудинги, гурьевская каша.</p> <p>Выполнение заказов по приготовлению и оформлению сложных горячих десертов – овощные кексы.</p> <p>Выполнение заказов по приготовлению и оформлению сложных горячих десертов – снежки из шоколада.</p> <p>Выполнение заказов по приготовлению и оформлению сложных горячих десертов – фондю, десерты фламбе, шоколадно-фруктовый фондю.</p> <p>Выполнение заказов по приготовлению начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p>
5.	<p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	<p>Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации холодных и горячих десертов, напитков с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и способов обслуживания .</p>
6.	<p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	<p>Обеспечение условий хранения готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности) .</p>
7.	<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т. д.).</p>	<p>Самооценка используемых технологий приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и соблюдения технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p>
8.	<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с по-</p>	<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>

	требителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
9.	Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.	Обработка фактического материала. Написание отчета по практике.

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

**Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

#### 1.2 Контрольный тест для текущего контроля знаний

**Тестовые задания для оценки знаний в процессе текущего контроля**

## ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

### **1. Холодный цех по характеру производства относится:**

- а. заготовочный
- б. доготовочный
- в. специализированный
- г. универсальный

### **2. Рецептуры на блюда в Сборнике рецептов даны:**

- а. в 2-х вариантах
- б. в 3-х вариантах
- в. в 4-х вариантах
- г. произвольно

### **3. Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд с учетом потерь при производстве необходимо учитывать:**

- а. количественном учете
- б. при лабораторном контроле норм вложения
- в. при составлении требования в кладовую
- г. при составлении технико-технологической карты

### **4. С французского языка слово «парфе» переводится как:**

- а. прекрасный
- б. воздушный
- в. безукоризненный
- г. замороженный
- д. пена
- е. мокрый снег

### **5. Тесто для блинчиков готовят на жидкой основе:**

- а. на основе минеральной воды
- б. с добавлением коньяка, ликера
- в. приготовить на основе молока
- г. с добавлением оливкового масла

### **6. Карамелизуют сахар с апельсиновым соком для блинчиков:**

- а. Парижские
- б. Итальянские
- в. Сюзет
- г. Австрийские

### **7. Для десерта крем-карамель яично-молочную смесь варят способом:**

- а. Бен Мари (Ben – Marie)
- б. Бер бланк
- в. Бер нуазет
- г. Бер нуар

### **8. Для приготовления бланманже и панакоты в современной десертной кухне загустителями служат продукты:**

- а. агар-агар
- б. крупа манная
- в. крахмал картофельный
- г. желатин

- д. крахмал кукурузный
- е. мука на желатине
- ж. агароид

**9. Начинки, используемые для приготовления флана:**

- а. крем заварной
- б. яблоки
- в. ягоды
- г. цитрусовые

**10. Набор ингредиентов для приготовления бланманже:**

- а. миндальное молоко, желатин в порошке, измельченные орехи, фрукты
- б. молоко коровье, листовой желатин, какао-порошок, ягоды
- в. сливки 10%, сахарная пудра, мука на желатине, цукаты
- г. фруктовые чипсы, картофельный крахмал, сахар-песок, вишневый сироп
- д. сметана, шоколад, гранулированный желатин, сахар-рафинад

**11. Компоненты, входящие в состав итальянского десерта тирамису:**

- а. сыр «Пармезан»
- б. сахар-песок
- в. печенье савоярди
- г. сыр «Маскарпоне»
- д. сыр «Эдам»
- е. кофе
- ж. куриные яйца
- з. листовой желатин
- и. какао-порошок
- к. бренди

**12. Цветы, используемые для оформления десертов:**

- а. розы
- б. ноготки
- в. жасмин
- г. герань
- д. каллы
- е. цветы вишни

**13. Зелень, используемая для оформления десертов:**

- а. базилик
- б. укроп
- в. петрушка
- г. мята
- д. фенхель
- е. мелисса

**14. Во фруктовые салаты крупные плоды нарезают:**

- а. средними кубиками
- б. соломкой
- в. мелким кубиком
- г. целыми

**15. Контроль качества выпускаемых блюд регистрируется в:**

- а. бракеражном журнале
- б. санитарном журнале
- в. журнале контроля работников
- г. другой вариант

**16. Документы, необходимые для определения нормы вложения сырья на каждое блюдо:**

- а. по меню
- б. по сборнику рецептов
- в. по плану-меню
- г. технологической карте

**17. В фруктовые салаты рекомендуется добавлять чуть-чуть соли с целью:**

- а. усиления вкуса фруктов
- б. сохранения витамина С
- в. сохранения цвета
- г. усиления аромата

**18. С итальянского языка слово «тирамису» переводится как:**

- а. полухолодный
- б. воздушный
- в. безукоризненный
- г. вознеси меня
- д. варёные сливки
- е. мокрый снег

**19. Для приготовления тирамису, савойарди можно заменить:**

- а. крекером
- б. бисквитными пальчиками
- в. песочным печеньем
- г. зефиром
- д. бисквитным печеньем
- е. мармеладом
- ж. курабье

**20. Основанием и тортов-муссов могут быть:**

- а. макаронник
- б. рисовый пудинг
- в. кнели
- г. творожная запеканка
- д. бисквитный полуфабрикат

**21. Фланы готовят из полуфабриката:**

- а. песочного
- б. бисквитного
- в. заварного
- г. слоеного

**22. Наполнители, отделочные полуфабрикаты, используемые для оформления:**

- а. карамель
- б. марципан
- в. крем

- г. франжипан
- д. цветы

**23. Для десерта «Крем – карамель» вначале готовят:**

- а. карамель
- б. крем
- в. соус
- г. нет значения

**24. Сладкие омлеты готовят с добавлением:**

- а. джема
- б. рома
- в. персиком
- г. яблоком

**25. Продукты, составляющие основу шербетов:**

- а. сок фруктов
- б. настой шиповника
- в. коньяк
- г. взбитые сливки
- д. карамель
- е. фруктовое пюре

**26. Способы глазирования ягод:**

- а. сахарной пудрой
- б. растопленным шоколадом
- в. сахарным сиропом
- г. взбитые белками
- д. желейным сиропом

**27. Заправки, не рекомендуемые для фруктовых салатов:**

- а. йогурт
- б. майонез
- в. молоко
- г. сметана
- д. лимонный сок с портвейном
- е. коньяк

**28. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:**

- а. электрические плиты
- б. кондитерская печь
- в. фондюшница
- г. пароконвентомат
- д. штепсельный

**Эталон ответов**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
б	б	Б, г	в	в	в	а	А, г, е	А, б	в д	Б, в, г, е, ж,	А, б, е	А, г, е	А, б, г	а	б	а	г	б	д	а	А, б, г	а	А, б	А, б, е	Б, д	Б, г, е	Б, г



- б) 15 г.
- в) 8 г.

**10. Манная каша и молочная пенка являются основой для приготовления**

- а) пудинга
- б) самбука
- в) каши гурьевской
- г) крема

**11. Тесто кляр используют для приготовления**

- а) шарлотки
- б) яблоки, жаренные в тесте
- в) пудинга
- г) яблок печёных

**12. К пудингу лучше подать соус**

- а) шоколадный
- б) молочный
- в) сметанный
- г) грибной

**13. В состав теста для яблок входит**

- а) крахмал
- б) взбитые белки
- в) сливки
- г) льезон

***в заданиях с 14,15 согласны ли вы с утверждением***

14. На процесс студнеобразования большое влияние оказывает природа желирующего вещества, его концентрация и температура студнеобразования

- а) да
- б) нет

**15. Чем выше концентрация желирующего вещества, тем меньше прочность студня и ниже температура их плавления**

- а) да
- б) нет

***в задании установи правильную последовательность.***

**16. Приготовления желе из клюквы**

- а) охлаждают, разливают в формы
- б) оформляют
- в) вынимают желе из формы
- г) клюкву перебирают, промывают, ошпаривают
- д) подготавливают желатин
- е) в жидкое желе вливают отжатый сок
- ж) растирают деревянным пестиком
- з) ставят желе в холодильник для застывания
- и) осуществляют отпуск

**17. Температура подачи горячих сладких блюд**

- а) 40-45°С
- б) 50-55°С
- в) 60-65°С

г) 70-75°С

**18. К горячим сладким блюдам относят**

- а) пудинг
- б) самбук
- в) крем
- г) мусс

**19. Лезон используют для приготовления**

- а) пудинга
- б) шарлотки
- в) запеканки
- г) суфле

**20. К пудингам с консервированными фруктами лучше подать соус**

- а) шоколадный
- б) молочный
- в) абрикосовый
- г) малиновый

**21. Блюдо принято готовить для банкетов и новогодних ужинов**

- а) шарлотки
- б) суфле
- в) пудинга
- г) самбук

*в заданиях с 22 по 26 заполните пропуски в предложениях*

**22. при отпуске мусс поливают \_\_\_\_\_.**

**23. мусс можно приготовить без желатина, заменив его \_\_\_\_\_.**

**24. мусс отличается от желе тем, что подготовленные продукты \_\_\_\_\_ в пышную пену.**

**25. самбук отличается от мусса тем, что в него вводят \_\_\_\_\_.**

**26. при приготовлении киселей ягоды разминают \_\_\_\_\_ пестиком**

*в заданиях с 27 по 30 выберите согласны ли вы с утверждением*

**27. виноград укладывают целой гроздью и посыпают сахаром**

- а) да
- б) нет

**28. перед отпуском подготовленные плоды и ягоды укладывают в вазочки или на десертную тарелку**

- а) да
- б) нет

**29. ягоды можно посыпать сахарным песком или рафинадной пудрой**

- а) да
- б) нет

**30. для приготовления многих сладких блюд берут плоды и ягоды в свежем, замороженном и консервированном виде**

- а) да
- б) нет

*установи правильную последовательность.*

**31. восстанови последовательность подготовки яблок для оформления салата**

- а) кипятят в течении 5 минут и настаивают 3-4 часа
- б) доводят до кипения
- в) с плодов снимают цедру и мелко нарезают
- г) апельсиновый настой процеживают
- д) вливают апельсиновый сок, отжатый из апельсиновой мякоти, охлаждают
- е) цедру заливают горячей водой

- ж) добавляют сахар
- з) осуществляют отпуск

**тестовые задания по теме «приготовление холодных и горячих напитков»:**

**1. норма закладки молотого кофе на одну порцию**

- а) 5-6 г
- б) 6-8 г
- в) 8-11 г

**2. в состав напитка из цитрусовых входит**

- а) желатин
- б) агар-агар
- в) апельсиновый сок
- г) апельсиновая цедра

**заполните пропуски в предложениях**

**3. температура подачи горячих напитков должна быть \_\_\_\_\_ с.**

**в задании 3 установи соответствие**

- 1.по-восточному
  - а) чёрный кофе наливают в стакан, сверху кладут сливки, взбитые с рафинадной пудрой
- 2.по-венски
  - б) отпускают в чашка с молочной пенкой
- 3.чёрный
  - в) отпускают в турке, не процеживая, отдельно в стакане подают холодную кипячёную воду
- 4.по-варшавски
  - г) отпускают в чашках, отдельно на розетке подают сахар, молоко или сливки

**4. установи соответствие**

**1.Хлебный квас**

а) приготовленный напиток немедленно разливают в стаканы или бокалы и отпускают по 150 мл на порцию. температура их должна быть 5-8°с.

**2.апельсиновый напиток**

б) приготовленный квас охлаждают, разливают в стаканы и подают с кусочками пищевого льда.

**3.молочный коктейль**

в) отпускают напиток охлаждённым в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах. пищевой лёд подают отдельно в количестве 10 г на порцию.

**в задания 5 и 6 установи правильную последовательность.**

**5. Приготовления кофе на молоке**

- а) кофе доводят до кипения, но не кипятят, отстаивают
- б) добавляют сахар и горячее молоко
- в) готовый кофе процеживают
- г) заливают кипятком, дают настояться в течении 5-8 минут
- д) насыпают молотый кофе по норме

- е) разливают в чашки и подают
- ж) кофейник ополаскивают кипятком
- з) напиток доводят до кипения

**6. Приготовления чая**

- а) наливают кипятком на 1/3 объёма
- б) доливают оставшийся кипятком
- в) в чайник насыпают заварку
- г) заварку наливают в чашку, доливают кипятком
- д) к чаю подают сахар, рядом кладут чайную ложку
- е) чайник закрывают, прикрывают салфеткой, настаивают 5-10 минут
- ж) заварной чайник нагревают, ополаскивая его кипятком

**8. Непосредственно перед употреблением апельсиновый напиток процеживают**

- а) да
- б) нет

**9. В состав цитрусового напитка входит сахар**

- а) да
- б) нет

**10. Подача кофе по-восточному**

- а) с молочными пенками от топлёного молока
- б) со взбитыми сливками
- в) в турке, не процеживают, с холодной кипячёной водой

**11. Норма отпуска кофе натурального**

- а) 50-75 г
- б) 45-100 г
- в) 100-150 г

**12. Для разных способов заваривания необходимо кофе, размолотое до различной степени. выбери вид помола кофе, который используют для варки настоящего турецкого кофе с помощью турки (джезвы)**

- а) средний помол
- б) грубый помол
- в) тонкий эспрессо помол
- г) тонкий помол
- д) порошкообразный помол

**13. Срок хранения чая**

- а) 30 минут
- б) 40 минут
- в) 60 минут

*выберите согласны ли вы с утверждением*

**14. Компоты приготавливают из свежих, сушённых или консервированных фруктов или ягод одного или нескольких видов**

- а) да
- б) нет

*установи правильную последовательность.*

**15. Восстанови последовательность приготовления молочно-кофейного коктейля с мороженым**

- а) добавляют сахар, доводят до кипения, приготовленный сироп охлаждают
- б) готовят кофейный сироп, молотый кофе заливают кипятком
- в) ингредиенты коктейля взбивают в течении 1 минуты
- г) молоко соединяют с кофейным сиропом
- д) настаивают 10-15 минут
- е) процеживают
- ж) добавляют мороженое
- з) готовый коктейль разливают в бокалы и подают

*в заданиях с 16 по 19 заполните пропуски в предложениях*

16. При приготовлении прохладительных напитков сахар рекомендуется предварительно \_\_\_\_\_ в воде и процедить.

17. Температура подачи холодных напитков должна быть \_\_\_\_\_ с.

18. Для приготовления молочных прохладительных напитков рекомендуется использовать молоко или сливки \_\_\_\_\_.

19. Потери при кипячении молока составляют \_\_\_\_\_ %.

**Критерии оценивания:**

18-19- «5»

15-17 - «4»

12 -14 –«3»

Менее 12- неудовлетворительно

**Тестовые задания по теме «Приготовление холодных десертов»:**

1. Укажите температуру подачи холодных десертов

- а) 4-6 °С;
- б) 10-14 °С;
- в) 16-18 °С.

2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления самбука

- а) желатин, белки яиц, фрукты, сахар
- б) желатин, фрукты, сахар
- в) крахмал, фрукты, сахар

3. Подберите посуду для отпуска блюда «Фруктовый салат»

- а) пирожковая тарелка
- б) стакан
- в) креманка

4. Желатин – это продукт переработки:

- а) кукурузы
- б) соединительной ткани кожи и костей животных
- в) картофеля
- г) морских водорослей

5. Взбитое желе – это:

- а) мусс
- б) самбук
- в) крем

6. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Мусс клюквенный»

- а) замкнутый
- б) решётчатый
- в) прутковый
- г) крючкообразный

7. Выберите плоды, относящиеся к косточковым

- а) рябина
- б) виноград
- в) айва
- г) вишня

8. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления самбука

- а) яйцо
- б) яичный порошок
- в) меланж

9. Укажите температуру и сроки хранения железированных сладких блюд

- а) 24 ч t 2-6 °С
- б) 6 ч t 2-6 °С
- в) 36 ч t -2 -4 °С

**Критерии оценивания:**

**9- «5»**

**8 - «4»**

**6-7 –«3»**

**Менее 6- неудовлетворительно**

**Тестовые задания по теме «Приготовление горячих десертов»:**

1. Укажите температуру подачи горячих десертов

- а) 50 - 55 °С
- б) 70 - 75 °С
- в) 80 - 85 °С

2. Определите набор продуктов для льезона при приготовлении десерта «Гренки с фруктами»

- а) яйца, молоко, сахар
- б) желтки яиц, молоко, соль
- в) белки яиц, молоко

3. Назовите способ тепловой обработки гренок для блюда «Гренки с фруктами»

- а) жарка основным способом
- б) жарка во фритюре
- в) запекание в жарочном шкафу

4. Укажите температуру запекания шарлотки

- а) 120 - 150 °С
- б) 150 - 160 °С
- в) 180 - 200 °С

5. В каких случаях пудинг после запекания не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками?

- а) перед запеканием массу долго перемешивали (белки осели);
- б) не протирали творог;
- в) не соблюдали норму закладки продуктов.

6. Почему запеканка из творога на поверхности имеет неравномерную корочку, середина запеканки влажная (сырая)?

- а) добавили много сахара;
- б) запекали в очень горячей духовке (при температуре выше 250°C);
- в) не выдержали в форме для остывания.

7. Перечислите основные технологические операции при приготовлении блюда «Шарлотка с яблоками»

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_

### 1.3 Материалы для промежуточной аттестации

#### Вопросы для дифференцированного зачета

- 1. Ассортимент и товароведная характеристика чая.
- 2. Технология приготовления чая с сахаром.
- 3. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления чая с сахаром
- 4. Ассортимент и товароведная характеристика сухофруктов.
- 5. Технология приготовления компота из сухофруктов.
- 6. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из сухофруктов.
- 7. Ассортимент и товароведная характеристика какао.
- 8. Технология приготовления киселя.
- 9. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления киселя.
- 10. Ассортимент и товароведная характеристика кофе.
- 11. Технология приготовления какао.
- 12. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления какао.
- 13. Классификация сладких блюд.
- 14. Технология приготовления кофе.
- 15. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления кофе.
- 16. Ассортимент и классификация сладких блюд.
- 17. Технология приготовления компота из свежих яблок.
- 18. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из свежих яблок.
- 19. Ассортимент и характеристика горячих сладких блюд.
- 20. Технология приготовления компота из свежих ягод.

21. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из свежих ягод и желе яблочного.
22. Технология приготовления желе яблочного.
23. Виды основного сырья для приготовления сладких блюд.
24. Организация рабочего места по приготовлению горячих сладких блюд.
25. Технология приготовления компота из сухофруктов.
26. Технология приготовления желе из молока.
27. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления компота из сухофруктов и желе из молока.
28. Варианты оформления и подачи сладких блюд.
29. Организация рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд.
30. Технология приготовления мусса клюквенного.
31. Правила хранения сладких горячих блюд.
32. Организация рабочего места по приготовлению горячих напитков.
33. Технология приготовления мусса яблочного на манной крупе.
34. Технология приготовления компота из быстрозамороженных плодов и ягод.
35. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления мусса яблочного на манной крупе и компота из быстрозамороженных плодов, и ягод.
36. Правила хранения холодных сладких блюд.
37. Организация рабочего места по приготовлению холодных напитков.
38. Технология приготовления компота из консервированных яблок.
39. Технология приготовления самбука абрикосового.
40. Температурный режим и сроки хранения сладких блюд.
41. Значение сладких блюд в питании человека.
42. Технология приготовления крема ванильного.
43. Технология приготовления киселя из яблок.
44. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления крема ванильного и киселя из яблок.
45. Изменения, происходящие с углеводами при тепловой обработке.
46. Технология приготовления киселя молочного.
47. Технология приготовления яблок в тесте жареных.
48. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления киселя молочного и яблок в тесте жареных
49. Общая характеристика запечных сладких блюд.
50. Характеристика и классификация напитков.
51. Технология приготовления пудинга сухарного.
52. Характеристика посуды для подачи сладких блюд.
53. Значение напитков в питании человека.
54. Технология приготовления каши гурьевской.
55. Технология приготовления пудинга рисового.
56. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления каши гурьевской и пудинга рисового.
57. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе.
58. Требования к организации рабочего места для приготовления горячих сладких блюд.
59. Технология приготовления шарлотки с яблоками.
60. Технология приготовления чая.
61. Способы подачи чая.
62. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных сладких блюд.
63. Технология приготовления какао.
64. Технология приготовления самбука яблочного.

65. Перечислите оборудование для приготовления какао и самбука яблочного.
66. Требования к качеству и срок хранения горячих напитков.
67. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных напитков.
68. Технология приготовления многослойного желе.
69. Технология приготовления кофе черного.
70. Технология приготовления желе из апельсина.
71. Перечислите оборудование для приготовления мусса клюквенного.
72. Технология приготовления напитка лимонного
73. Технология приготовления кофе гляссе.
74. Перечислите оборудование для приготовления самбука абрикосового.
75. Технология приготовления киселя из черной смородины.

### **Демонстрационные задания**

1. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Бисквит с какао-порошком», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирожное «Песочное с белковым кремом», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.
3. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Корзиночка с кремом из сливок и варенья», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.
4. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Слойка с яблочной начинкой», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.
5. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Трубочка с кремом», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.
6. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирожное «Миндальное», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.
7. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирожное «Краковское», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.
8. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Булочка российская», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.
9. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Булочка сдобная с помадой», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.
10. Составить технологическую карту на кондитерское изделие булочка «Веснушка», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.
11. Составить технологическую карту на кондитерское изделие булочка «Октябренок», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.
12. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Булочка дорожная», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

13. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Печенье Золотистое», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

14. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Печенье банановое», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

15. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Булочка с орехами», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

16. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Булочка ванильная», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

17. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирог «Домашний с маком», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

18. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирог «Лакомка», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

19. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирог «Невский», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

20. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Бисквит круглый», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

21. Составить технологическую карту на кондитерское изделие торт «Невеста», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

22. Составить технологическую карту на кондитерское изделие торт «Свадебный», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

23. Составить технологическую карту на кондитерское изделие торт «Праздничный», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

24. Составить технологическую карту на кондитерское изделие торт «Творожно-йогуртовый», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

25. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирожное «Миндальное», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

### **3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

#### **3.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете**

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с

дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления**



**СВЕРЖДАЮ**  
Профессор кафедры МГТУ  
в поселке Яблоновском

Р.И. Екутеч

05 \_\_\_\_\_ 2020 г.

**Фонд оценочных средств  
измерения уровня освоения студентами  
Учебной практики по МДК. 05.01 Организация процессов  
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных  
кондитерских изделий сложного ассортимента  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Яблоновский, 2020**

Одобрено предметной (цикловой)  
комиссией сервиса, экономики и  
управления

Составлено на основе ФГОС СПО и  
учебного плана филиала МГТУ по  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

Негуч Негуч М.А.

Методист политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке  
Яблоновском

Алескерова А.А. Алескерова

Протокол № 8 от 29.05 2020 г.

«29» 05 2020г

Разработчики:

Барчо З.А

Барчо

– преподаватель политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики по МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме экзамена.

### 1.1 Перечень формируемых компетенций

Учебная практика МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

#### **приобрести первоначальный практический опыт:**

ПО1 - разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

ПО5 - приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО6 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО7 - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

ПО8 - подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

ПО9 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО10 - контроле хранения и расхода продуктов;

#### **уметь:**

У1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

У6 - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

У7 - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

## 2.

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ МДК. 05.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала
Тема 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	Отработка приемов оценки наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
Тема 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Изучение способов оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.
Тема 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	Отработка приемов взвешивания продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки.
Тема 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	Отработка приемов изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
Тема 5. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры..	Отработка приемов выбора применения методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Тема 6. Последовательности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом особенностей заказа.	Применения методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от изменения ассортимента и спроса.

Сдача дифференцированного зачёта на основании аттестации по итогам практики

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

**3. Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

Вводный тест

№ п/п	Вопросы	Эталоны ответов
1.	Можно ли использовать для замеса муку зараженную мучными вредителями?	Нет, или можно с добавлением «Мажимикса».
2.	Можно ли использовать для замеса теста воду с температурой выше 60°C ?	Нет.
3.	Можно ли производить замес дрожжевого теста начиная с муки?	Нет.
4.	Требуется ли предварительная подготовка муки к замесу?	Да.
5.	Можно ли ставить тесто в холодное помещение для брожения?	Нет.
6.	Можно ли делать обминку теста, если мука слабая?	Нет.
7.	Можно ли узнать готовность теста по конечной кислотности?	Нет.
8.	Можно ли ставить жидкую опару в зимнее время?	Нет.
9.	Можно ли месить тесто на молодой опаре?	Нет.
10.	Зависит ли время расстойки теста от развеса изделий?	Да.
11.	Можно ли проводить расстойку изделий на сквозняке?	Нет.
12.	Можно ли смазывать изделий меланжем перед самой посадкой в печь?	Нет, только за 5 минут до выпечки.
13.	Можно ли определить температуру в пекарной камере без термометра?	Да.
14.	Зависит ли время выпечки от содержания сдобящих веществ теста?	Да.
15.	Зависит ли время выпечки от формы изделия?	Да.
16.	Определить время брожения безопарного теста: 1) 1 – 2 часа; 2) 4-5 часов; 3) 5-6 часов; 4) 3-3,5 часа.	3-3,5 часа. (4).
17.	Определите время брожения опары средней длительности: 1) 3 – 4 часа; 2) 5 – 6 часов; 3) 1 – 2 часа; 4) 2 – 3 часа.	2-3 часа (4).
18.	Определить время брожения опарного теста: 1) 3 – 4 часа; 2) 5 – 6 часов; 3) 1 – 2 часа; 4) 2 – 3 часа.	5-6 часов (2).
19.	Назовите температуру безопарного теста: 1) 25; 2) 27; 3) 29; 4) 32.	32°C (4).
20.	Какое брожение идёт в опаре? 1) спиртовое; 2) молочно-кислое; 3) уксусное; 4) масляно-кислое.	Спиртовое (1).
21.	Назовите температуру клейстеризации крахмала при выпечке: 1) 63; 2) 73; 3) 83; 4) 93.	73°C (2).
22.	Какой цвет корки у изделия из кислого теста: 1) ярко окрашена; 2) бледная; 3) бледная с трещинами; 4) горелая.	Бледная с трещинами (3)
23.	Какой мякиш у изделия из пересоленного теста: 1) заминающийся; 2) липкий; 3) крошащийся; 4) с закалом.	Крошащий (3).

Критерии оценок:

Степень профессиональной подготовленности (в баллах)				
«5»	«4»	«3»	«2»	«1»
23-22 верных ответов	21-17 верных ответов	16-13 верных ответов	12 -11 верных ответов	10 и менее верных ответов

5.

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

6. Тестовые задания

7.

№ п/п	Вопросы	Варианты ответа	Правильный ответ
1	Укажите, что даёт мука тесту.	А) Эластичность, пластичность; Б) Упругость, эластичность; В) Упругость, калорийность.	Б)
2	Опишите, чем дезинфицируют яйца в училище.	А) Хлорная известь; Б) Хлорамин; В) Ника 2.	В)
3	Выберите ответ, как влияет патока на тесто и сироп.	А) Не даёт черстветь тесту, даёт калорийность сиропу; Б) Даёт тесту пышность, сиропу вкус; В) Предотвращает от черствения теста и засахаривания сиропа.	В)
4	Назовите особенность состава сырья песочного теста?	А) Не входит никакая жидкость кроме яиц; Б) Входит много жиров в тесто; В) Входит много сахара в тесто.	А)
5	Укажите, температуру выпечки заварного теста.	А) t 220 °С первые 15 минут, затем t 190 °С; Б) t 200 °С первые 15 минут, затем t 180 °С; В) t 215 °С первые 15 минут, затем t 195 °С.	А)
6	Опишите, как подготавливают противни перед выпечкой пресного слоёного теста.	А) Смазывают растительным маслом; Б) Сбрызгивают холодной водой; В) Чистые листы прокаливают.	Б)
7	Чем отличается сдобно-пресный полуфабрикат от песочного полуфабриката?	А) В сдобно – пресный полуфабрикат входит жидкость: кисло-молочные продукты либо жидкость с кислотами; Б) В песочное тесто входит больше жиров, что делает его рассыпчатым; В) Ничем.	А)
8	Укажите состав сырья на воздушный полуфабрикат «Меренги».	А) Мука, белки яиц, сахар, ванилин, лимонная кислота; Б) Белки яиц, сахарная пудра, лимонная кислота, ванилин; В) Сахар-песок, белки яиц, ва-	В)

		нильная пудра.	
9	Опишите, в чём отличие воздушного теста от миндального.	А) В миндальное тесто входят ядра миндаля, мука, но не входит ванильная пудра; Б) Технологией приготовления; В) В миндальное тесто входят орехи миндаля.	А)
10	Сколько способов разрыхления существует?	А) 3; Б) 4; В) 2.	Б)
11	Укажите соотношение сырья для сиропа в белковый крем.	А) 3:1 (Сахар, вода); Б) 4:1 (Сахар, вода); В) 5:1 (Сахар, вода).	Б)
12	Охарактеризуйте полуфабрикат: «Фруктовая начинка».	А) Это варенье; Б) Это вареные фрукты; В) Это повидло 1 кг уваренное с сахаром 300 гр до влажности 26%.	В)
13	Укажите, соотношение сырья желатина и воды для приготовления желе.	А) 1: 8-10 (желатин, вода); Б) 1:15 (желатин, вода); В) 1: 20 (желатин, вода).	А)
14	В чём отличие масляных кремов «Шарлотт» от «Гляссе»?	А) В сироп для крема «Шарлотт» входит молоко; Б) Ничем; В) В крем «Гляссе» входит эссенция.	А)
15	В какой крем входит мука?	А) Новый; Б) Зефир; В) Заварной.	В)
16	Какие бывают пирожные?	А) Нарезные, штучные; Б) Маленькие, большие; В) Сложные и простые.	А)
17	Какие бывают торты?	А) Одноярусные, многоярусные; Б) Круглые, квадратные, овальные, прямоугольные, фигурные. В) Литерные, массового производства, фигурные, фирменные.	В)
18	Укажите характеристику восточных национальных изделий.	А) Входит много сдобы (сахара, меда, орехов, яиц, масла и т. д); Б) Входит много пряностей; В) Входит много восточных фруктов.	А)
19	Для чего нужна стандартизация?	А) Контроля качества продукции; Б) Выдачи документов подтверждающих качество продукции.	А)
20	Для чего составляем калькуляционные карты?	А) Для определения стоимости кондитерского изделия (блюда); Б) Для определения наценки на изделие; В) Для определения себестоимости изделия.	А)

Критерии оценок:

Степень профессиональной подготовленности (в баллах)				
«5»	«4»	«3»	«2»	«1»
20-18 верных ответов	17- 14 верных отве- тов	13-11 верных от- ветов	10-6 верных от- ветов	5 и менее верных ответов

## КОМПЛЕКТ КАРТОЧЕК-ЗАДАНИЙ

**Тема: «Подготовка кондитерского сырья к производству»**

### Карточка-задание № 1

Задание:

Ответьте на следующие проблемные вопросы:

1. Почему муку просеивают, а масло зачищают?
2. Как и для чего проверяют влажность муки?
3. Что такое мажмикс и что будет, если его не добавить в тесто?

### Карточка-задание № 2

Тема: «Подготовка кондитерского сырья к производству»

Задание:

1. Укажите, какие разрыхлители теста используют в кондитерском производстве.
2. Выпишите отличия пищевых ароматизаторов от эссенций и эмульсий.
3. Перечислите 4 способа разрыхления.

### Карточка-задание № 3

Тема: «Подготовка кондитерского сырья к производству»

Задание:

1. Перечислите, какие жиры используют в кондитерском производстве. В чём их отличия.
2. Опишите, какие бывают яйцепродукты, подготовку их к производству, взаимозаменяемость этого сырья.
3. Как влияет крахмал на качество теста?

### Карточка-задание № 4

Тема: «Подготовка кондитерского сырья к производству»

Задание:

1. Охарактеризуйте классификацию молочных продуктов, химический состав, влияние на тесто, их взаимозаменяемость.
2. Сахар, мёд и патока – опишите подготовку их и использование в производстве.
3. Для чего используют эссенции или коньяк (крепкого десертное вино) в кондитерском производстве.

**Тема: «Дрожжевое тесто и изделия из него»**

**Задание: Карточка-задание № 1**

Ответьте на следующие вопросы:

1. Чем отличается опарный способ от безопасного способа приготовления дрожже-

вого теста?

2. Что такое «сдоба»?
3. Можно ли готовить тесто на молодой опаре?

### **Карточка-задание № 2**

Тема: «Дрожжевое тесто и изделия из него»

Задание:

1. Назовите ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Что такое обминка и сколько раз её делают?
3. Укажите, какие улучшители муки используют в хлебопечении.
4. Что такое заварка, какая у неё функция?

### **Карточка-задание № 3**

Тема: «Дрожжевое тесто и изделия из него»

Задание:

1. Назовите ассортимент хлебобулочных изделий из опарного теста.
2. Составьте технологическую схему на одно изделие из ассортимента.

### **Карточка-задание № 4**

Тема: «Дрожжевое тесто и изделия из него»

Задание:

1. Назовите ассортимент хлебобулочных изделий из безопарного теста.
2. Составьте технологическую схему на одно изделие из ассортимента.

**Тема: «Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него»**

### **Карточка-задание № 1**

Задание:

1. Опишите два способа приготовления песочного теста.
2. Укажите ассортимент изделий из песочного теста.

### **Карточка-задание № 2**

Задание:

1. Опишите четыре способа приготовления масляного бисквита.
2. Укажите ассортимент изделий из масляного бисквита.

### **Карточка-задание № 3**

Задание:

1. Опишите все способы приготовления бисквитного теста.
2. Укажите ассортимент изделий из бисквитного теста.

### **Карточка-задание № 4**

Задание:

1. Опишите приготовление пресного слоёного теста.

2. Укажите ассортимент изделий из пресного слоёного теста.

Карточка-задание № 6

Задание:

1. Опишите приготовление сдобно-сбивного полуфабриката.
2. Укажите ассортимент изделий из сдобно-сбивного полуфабриката.

Карточка-задание № 7

Задание:

1. Опишите технологию приготовления заварного теста.
2. Укажите ассортимент изделий из заварного теста.

Карточка-задание № 8

Задание:

1. Опишите технологию приготовления крошкового полуфабриката.
2. Укажите ассортимент изделий из крошкового полуфабриката.

Карточка-задание № 9

Задание:

1. Опишите технологию приготовления вафельного теста.
2. Перечислите ассортимент изделий из вафельного теста.

Карточка-задание № 10

Задание:

1. Опишите технологию приготовления воздушного, воздушно-орехового полуфабриката.
2. Укажите ассортимент изделий из воздушного, воздушно-орехового полуфабрикатов.

Карточка-задание № 11

Задание:

1. Опишите технологию приготовления миндального теста.
2. Укажите ассортимент изделий из миндального теста.

Карточка-задание № 12

Задание:

1. Опишите способы приготовления теста для хвороста.
2. Укажите особенности этого теста.

**Тема: «Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов»**

Карточка-задание № 1

Задание:

1. Укажите ассортимент сахаристых полуфабрикатов.
2. «Составьте технологическую схему приготовления помады основной.
3. В чём отличие полуфабрикатов: «Тиража» и инвертного сиропа?

#### Карточка-задание № 2

Задание:

1. Укажите ассортимент фруктово-ягодных полуфабрикатов.
2. Составьте технологическую схему приготовления полуфабриката «Фруктовые припасы».

#### Карточка-задание № 3

Задание:

1. Укажите ассортимент масляных кремов.
2. Составьте технологическую схему крема «Шарлотт».

#### Карточка-задание № 4

Задание:

1. Опишите два способа приготовления белкового крема.
2. Составьте технологическую схему на крем «Зефир».

#### Карточка-задание № 5

Задание:

1. Опишите технологию приготовления крема.
2. Укажите, для каких изделий используют заварной крем.

#### Карточка-задание № 6

Задание:

1. Опишите технологию приготовления сметанного крема и крема из сливок.
2. Укажите, для каких изделий используют сметанный крем и крем из сливок.

#### Карточка-задание № 7

Задание:

1. Какие вы знаете кремы растительного происхождения?
2. Какое сырьё используют в качестве наполнителей в кремы из растительных сливок (сметанных жиров)?

#### Карточка-задание № 8

Задание:

1. Что такое «Фонды», «Топы» и для чего их используют?
2. Какие новые производственные технологии в кондитерском деле вам известны?

#### Карточка-задание №9

Задание:

1. Перечислите ассортимент посыпок.
2. Для чего используются посыпки в кондитерском производстве?

#### Карточка-задание №10

Задание:

1. Опишите три способа приготовления мастики.
2. Для чего используются мастики в кондитерском производстве?

#### Карточка-задание № 11

Задание:

1. Опишите два способа приготовления марципана.
2. Для чего используются марципаны в кондитерском производстве?

#### Карточка-задание № 12

Задание:

1. Опишите приготовление белково-рисовальной массы (айсинг).
2. Для чего используется белково-рисовальная масса?

Тема: «Пирожные и торты»

#### Карточка-задание № 2

Задание:

1. Опишите ассортимент штучных пирожных.
2. Составьте технологическую схему приготовления одного из пирожных.
3. Составьте таблицу с указанием требований к качеству штучных пирожных.

#### Карточка-задание № 3

Задание:

1. Опишите требования к десертным пирожным (в наборах).
2. Составьте ассортимент пирожных для десертного набора.
3. Составьте таблицу с указанием требований к качеству десертных пирожных.

#### Карточка-задание № 4

Задание:

1. Опишите ассортимент тортов массового производства.
2. Составьте технологическую схему приготовления торта «Праздничный».
3. Составьте таблицу с указанием требований к качеству бисквитных тортов.

#### Карточка-задание № 5

Задание:

1. Укажите ассортимент фигурных тортов.
2. Составьте технологическую схему приготовления торта «Цыплетя».
3. Составьте таблицу с указанием требований к качеству фигурных тортов.

#### Карточка-задание № 6

Задание:

1. Укажите ассортимент литерных тортов.

2. Составьте технологическую схему приготовления торта «Бисквитно-кремовый».
3. Составьте таблицу с указанием требований к качеству литерных тортов.

#### Карточка-задание № 7

Задание:

1. Укажите ассортимент фирменных тортов.
2. Составьте технологическую схему приготовления фирменного торта.
3. Составьте таблицу с указанием требований к качеству фирменных тортов.

#### Карточка-задание №

Задание:

1. Укажите требования к качеству заказных тортов.
2. Какие новые технологии вы знаете в приготовлении тортов?
3. Опишите пример приготовления торта по новой технологии приготовления.

### **Тема: «Мучные и кондитерские изделия пониженной калорийности»**

#### Карточка-задание № 1

Задание:

1. Укажите ассортимент изделий с пониженным содержанием высококалорийных продуктов.
2. За счет каких продуктов идёт снижение калорийности?
3. Составьте технологическую схему приготовления булочки «Осенняя».

### ТЕМАТИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ

#### Вариант 1.

1. Опишите значение патоки крахмальной для теста и сиропов.
2. Составьте алгоритм приготовления пирожных бисквитных нарезных с кремом.
3. Укажите разницу в характеристике песочного теста и сдобно пресного теста.
4. Укажите, при каких условиях и сколько времени хранят пирожные и торты: без отделки кремом, с белковым кремом или с фруктовой отделкой.
5. Охарактеризуйте понятие: «Сухие духи» либо «Букет».
6. Опишите технологию приготовления бисквитного торта «Сказка».
7. Составьте алгоритм последовательности операций приготовления тортов.
8. Что определяют лабораторным методом в жирах при приеме испытания сырья и готовых изделий.
9. Укажите последовательность операций приготовления низкокалорийной булочки «Розовой».
10. Составьте схему приготовления печенья: «Шакер-пури».

#### Вариант 2.

1. Опишите допустимые отклонения массы штучных пирожных.
2. Укажите, условия и сроки годности кондитерских изделий с взбитыми сливками.
3. Составьте алгоритм приготовления пирожного бисквитного фруктового «Буше».
4. Укажите условия и сроки хранения пирожных и тортов: со сливочным кремом.

мом.

5. Назовите, из каких операций состоит технология приготовления пирожных нарезных.
6. Назовите основные показатели, определяемые в яйцах и яйцепродуктах.
7. Опишите, что испытывают в углекислом аммонии, в лабораторных условиях.
8. Каков состав сырья для печенья крендель с корицей?
9. Укажите массу пирожных.
10. Составьте схему приготовления торта «Пешт».

#### Вариант 3.

1. Назовите отличие сырцовый мастики от заварной.
2. Опишите, как определить водопоглотительную способность муки.
3. Укажите отличие технологии приготовления тортов: «Прага» и «Сказка».
4. Укажите, при каких условиях и сколько времени хранят пирожные и торты: с заварным кремом.
5. Назовите, из каких операций состоит технология приготовления печенья: струдель с изюмом.
6. Назовите основные показатели, определяемые в сахарном песке и сахарной пудре.
7. Опишите, что испытывают в двууглекислой соде, в лабораторных условиях.
8. Каков состав сырья для печенья «Золотистого»?
9. Определите цель гигиенического сертификата.
10. Составьте схему приготовления торта «Прага».

#### Вариант 4.

1. Назовите основные виды посыпок.
2. Опишите процентное отношение в клейковине муки.
3. Чем отличается белковый заварной крем от сырцового?
4. Укажите, при каких условиях и сколько времени хранят желе и творожные кремы.
5. Назовите, из каких операций состоит технология приготовления печенья «Крендель с корицей».
6. Назовите основные показатели, определяемые во фруктовых начинках, варенье, повидле, цукатах.
7. Опишите, что испытывают в молочных продуктах в лабораторных условиях.
8. Назовите состав сырья для бисквита «Свежесть».
9. Укажите выход тортов массового производства.
10. Составьте схему приготовления торта «Сказка».

**Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

#### **Критерии оценки знаний студентов на экзамене**

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно вы-

полнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
политехнический колледж филиала федерального государственного  
бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском

Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления



И. В. Екутеч  
Директор центра  
И. Екутеч  
2020г.

**Фонд оценочных средств**

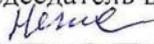
**измерения уровня освоения студентами**

**учебной практики по МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ас-  
сортимента**

**специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Яблоновский, 2020

Одобрено предметной (цикловой комисси-  
ей) сервиса, экономики и управления

Председатель цикловой комиссии  
 М. А. Негуч

Протокол № 8 от 29.05. 2020 г.

Составлено на основе ФГОС СПО и  
учебного плана МГТУ по специаль-  
ности 43.02.15 Поварское и конди-  
терское дело

Методист колледжа филиала  
университета

 А.А.Алескерова

«29» 05 2020 г

Разработчики:

Бжассо З. А.



- преподаватель первой категории  
политехнического колледжа МГТУ

# 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики по МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме экзамена.

## 1.1 Перечень формируемых компетенций

2. Учебная практика МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:
- 4. приобрести первоначальный практический опыт:**
5. ПО1 - разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
6. ПО2 - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
7. ПО3 - организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
8. ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
9. ПО5 - приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
10. ПО6 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
11. ПО7 - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
12. ПО8 - подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
13. ПО9 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
14. ПО10 - контроле хранения и расхода продуктов;
15. **уметь:**
16. У1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
17. У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
18. У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
19. У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

- в соответствии с инструкциями и регламентами;
20. У5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
  21. У6 - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
  22. У7 - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
МДК.05.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

<b>Наименование тем учебной практики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>
<p>Тема 1. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами.</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек.</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов.</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных и слоеных пирожных и тортов.</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных.</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов.</p>
<p>Тема 2. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Контроль качества и безопасности готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Отработка приемов хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба.</p>

<p>Тема 3. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p>Отработка приемов творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовки к реализации.</p>
<p>Тема 4. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	<p>Отработка приемов охлаждения и замораживания некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Отработка приемов хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p>
<p>Тема 5. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	<p>1.Отработка приемов выбора контейнеров, упаковочных материалов, порционирования готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 2. Изучение способов консультирования потребителей, оказания им помощи в выборе хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>
<p>Тема 6. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>Проведение текущей уборки рабочего места повара. Изучение способов рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов.</p>

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

**Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

## Задание 1.

### Тестовая работа

#### 1 вариант

Выберите один или несколько правильных ответов

Вопрос	Ответ
1. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается...	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) <b>расстоечными шкафами,</b></li> <li>b) конвекционными печами,</li> <li>c) тестомесильным оборудованием,</li> <li>d) <b>расстоечно-печным оборудованием,</b></li> <li>e) дозировочным оборудованием</li> </ul>
2. Какие виды молочных продуктов используют в кондитерском производстве?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) <b>сметана</b></li> <li>b) масло сливочное</li> <li>c) <b>творог</b></li> <li>d) <b>молочная сыворотка</b></li> </ul>
3. За счет какого вида сырья в изделиях достигается пористая структура изделия?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) молока</li> <li>b) вода</li> <li>c) <b>сода</b></li> <li>d) соль</li> <li>e) <b>дрожжи</b></li> <li>f) эссенции</li> </ul>
4. При внесении крахмала в бисквитное тесто, оно получается...	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) крупнопористым</li> <li>b) «влажным» на ощупь</li> <li>c) <b>сухим</b></li> <li>d) <b>поры в тесте небольшие, равномерно распределённые</b></li> </ul>
5. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) белковый заварной</li> <li>b) <b>Шарлотт</b></li> <li>c) <b>заварной ванильный</b></li> <li>d) <b>Новый</b></li> <li>e) <b>Патиссьер</b></li> </ul>
6. При какой температуре подогревают яйца с сахаром на водяной бане при приготовлении бисквита основного	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) 30°C</li> <li>b) <b>45°C</b></li> <li>c) 40°C</li> <li>d) 50°C</li> </ul>
7. Что необходимо произвести со сливками перед их взбиванием при приготовлении «Крема из сливок»	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) подогреть</li> <li>b) подогреть на водяной бане при температуре 50 С</li> <li>c) <b>охладить</b></li> <li>d) за 2-3 часа достать из холодильника и дать «согреться»</li> </ul>
8. Какое сырье используется при приготовлении крема «Зефир»	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) <b>сахар-песок</b></li> <li>b) <b>повидло</b></li> <li>c) <b>агар</b></li> <li>d) <b>яичные белки</b></li> <li>e) масло сливочное</li> </ul>
9. При какой температуре производят выпечку воз-	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) 180-200 °С</li> </ul>

душных коржей	<ul style="list-style-type: none"> <li>b) 150-160 °С</li> <li>c) <b>100-110 °С</b></li> <li>d) 220-240 °С</li> </ul>
10. Назовите способы приготовления дрожжевого теста	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) заварной</li> <li>b) <b>опарный</b></li> <li>c) полупарный</li> <li>d) <b>безопарный</b></li> <li>e) сырцовый</li> </ul>
11. Какое сырье относится к желирующим	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) <b>желатин</b></li> <li>b) <b>агароид</b></li> <li>c) шафран</li> <li>d) <b>агар</b></li> <li>e) карамбола</li> </ul>
12. Сметану с какой жирностью используют для изготовления кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) <b>30....58%</b></li> <li>b) 10....20%</li> <li>c) 15....25%</li> <li>d) 75....82%</li> </ul>
13. Способ разрыхления при приготовлении пряничного теста	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) <b>химический</b></li> <li>b) механический</li> <li>c) биологический</li> </ul>
14. Что необходимо произвести с молочным порошком перед его использованием	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) просеять через сито</li> <li>b) растворить в небольшом количестве воды</li> <li>c) <b>просеять через сито и растворить в небольшом количестве воды</b></li> </ul>
15. Изделия с кремом после изготовления	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) оставляют на 2-3 часа в помещении цеха для пропитывания</li> <li>b) <b>сразу направляют на реализацию</b></li> <li>c) оставляют на 2-3 часа в холодильной камере, а потом маркируют и направляют на реализацию</li> </ul>
16. Чем отличается вафельное тесто от блинчатого?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) ничем</li> <li>b) вафельное тесто делается только на кефире в отличие от блинчатого</li> <li>c) <b>в вафельное тесто для большей пористости в рецептуру вводят разрыхлители и более интенсивно взбивают тесто</b></li> <li>d) наличием в вафельном тесте присутствия соды и соли</li> </ul>
17. Назовите требования к качеству вафельных листов	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) <b>вафельные листы должны быть одинакового размера</b></li> <li>b) цвет темно-коричневый</li> <li>c) <b>консистенция хрупкая</b></li> <li>d) <b>влажность 2,5%</b></li> <li>e) присутствие трещин, пузырей и пятен</li> </ul>
18. Назовите способы приготовления пряничного теста	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) <b>заварной</b></li> <li>b) полузаварной</li> <li>c) <b>сырцовый</b></li> <li>d) полусырцовый</li> </ul>
19. От чего зависит режим и продолжительность выпечки пряничных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) <b>от толщины изделия</b></li> <li>b) от способа приготовления теста</li> <li>c) от способа формования изделия</li> </ul>
20. Назовите сырье, входящее в состав песочного теста	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) <b>меланж</b></li> <li>b) <b>масло сливочное</b></li> </ul>

	<p>c) <b>сода</b>  d) вода  e) <b>соль</b></p>
<p>21. Чем по составу сырья отличается процесс приготовления бисквита основного (с подогревом) от бисквита круглого (буше)</p>	<p>a) сахаром  b) содой  c) <b>крахмалом</b>  d) эссенцией  e) мукой</p>
<p>22. <b>Верно ли утверждение:</b>  Готовый слоеный полуфабрикат состоит из тонких слоев выпеченного теста, легко разделяемых. Наружные слои мягкие, а внутренние-твердые</p>	<p>a) верно  b) <b>неверно</b></p>
<p>23. <b>Верно ли утверждение:</b>  Хранить готовые торты и пирожные с заварным кремом необходимо при температуре от 2 до 6 С в течение 6 часов.</p>	<p>a) <b>верно</b>  b) неверно</p>
<p>24. <b>Верно ли утверждение:</b>  Все металлические инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде или прокаливанием в жарочном шкафу.</p>	<p>a) <b>верно</b>  b) неверно</p>
<p>25. <b>Верно ли утверждение:</b>  Кондитерский цех размещают совместно с производственными помещениями, особенно со складом готовой продукции</p>	<p>a) верно  b) <b>неверно</b></p>

### Тестовая работа

#### 2 вариант

Выберите один или несколько правильных ответов

Вопрос	Ответ
<p>1. Отсдобка-это.....</p>	<p>a) <b>процесс постепенного добавления сдобы</b>  b) процесс постепенного добавления только яиц  c) перемешивание теста на малых скоростях  d) брожение теста при температуре 35-40С в течение 40 минут</p>
<p>2. К отделочным полуфабрикатам для мучных кондитерских изделий (тортов и пирожных) относятся</p>	<p>a) <b>мастика</b>  b) мучная крошка  c) <b>шоколадная крошка</b>  d) <b>вафельная крошка</b></p>
<p>3. За счет чего в вафельном тесте образуется пористая структура изделия?</p>	<p>g) <b>разрыхлителя</b>  h) яичных желтков  i) <b>интенсивного взбивания</b>  j) воды  k) соли</p>
<p>4. Муку при замесе теста добавляют</p>	<p>e) <b>постепенно</b>  f) сразу все</p>

	<p><b>g) согласно рецептуры</b>  <b>h) не имеет значения</b></p>
5. Блинное тесто имеет комки. Причина дефекта.	<p>f) низкое качество муки  <b>g) плохо размешана мука</b>  h) тесто замешено с использованием сухого яичного порошка  i) вместо воды добавлен сухой молочный порошок</p>
6. Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту, называется «букет» или .....	<p><b>e) «сухие духи»</b>  f) «сухой порошок»  g) «пряничная смесь»  <b>h) «пряничный букет»</b></p>
7. На усушку при длительном хранении пряничных изделий влияют	<p>e) сахар  <b>f) патока</b>  <b>g) мед</b>  h) молоко  i) пряности  j) сода</p>
8. Бисквитный полуфабрикат получился плотный. Причина дефекта.	<p><b>f) недостаточное взбивание желтков или белков</b>  g) низкое качество муки  <b>h) длительный замес с мукой</b>  i) излишнее количество яиц в тесте</p>
9. В состав заварного полуфабриката входит	<p>e) сахар  <b>f) соль</b>  <b>g) вода</b>  <b>h) маргарин</b>  i) сода</p>
10. Назовите способы приготовления пряничного теста	<p><b>f) заварной</b>  g) опарный  h) полуопарный  i) безопарный  <b>j) сырцовый</b></p>
11. Какое сырье входит в состав воздушного теста	<p>f) соль  <b>g) сахар</b>  h) мука  i) вода  j) яичные желтки  <b>k) яичные белки</b></p>
12. Сливки с какой жирностью используют для взбивания кремов	<p><b>e) 35%</b>  f) 10%  g) 20%  h) 45- 55%</p>
13. Взаимозаменяемость молока на сухой молочный порошок	<p><b>d) на 100г порошка берут 880-900г воды</b>  e) на 100г порошка берут 900-910г воды  f) на 100г порошка берут 780-800г воды</p>
14. Срок хранения оттаянного меланжа	<p><b>d) 3-4 часа</b>  e) 5-6 часов  <b>f) 4-5 часов</b></p>
15. Безопарный способ приготовления дрожжевого теста предусматривает	<p><b>d) одновременную закладку всего сырья</b>  e) сначала смешать яйца и дрожжи, а потом замесить тесто  f) сначала смешать все жидкие компо-</p>

	ненты, потом сухие компоненты, а потом замесить тесто
16. Что является разрыхлителем в сдобном пресном тесте?	<b>e) пищевая сода</b> <b>f) углекислый аммоний</b> g) дрожжи h) взбивательный орган взбивальной машины i) масло сливочное
17. Назовите требования к качеству заварного полуфабриката	f) заварной полуфабрикат темно-желтого цвета, имеет большой объем g) заварной полуфабрикат желтого цвета, имеет большой объем, внутри образуется большая полость h) заварной полуфабрикат желтого цвета, имеет большой объем; допускаются небольшие трещины на поверхности <b>i) заварной полуфабрикат темно-желтого цвета, имеет большой объем, внутри образуется большая полость; допускаются небольшие трещины на поверхности</b>
18. Леззон-это	<b>e) жидкая смесь яиц, молока (или сливок) и воды</b> f) жидкая смесь яиц и воды g) яйца взбитые со сметаной и сахаром h) взбитые яйца
19. От чего зависит режим и продолжительность выпечки изделий из дрожжевого теста	<b>d) от толщины изделия</b> e) от способа приготовления теста f) от способа формования изделия <b>g) от массы изделия</b>
20. Какие продукты распада образуются при разложении дрожжевой клетки?	f) вода <b>g) углекислый газ</b> h) метиловый спирт <b>i) этиловый спирт (летучий)</b> j) угарный газ
21. Для приготовления бисквита буше используют	f) утиные яйца <b>g) свежие диетические яйца</b> h) яичный порошок i) яичный белок j) меланж
22. <b>Верно ли утверждение:</b> Разрыхление блинчатого теста происходит за счет взбивания.	<b>c) верно</b> d) неверно
23. <b>Верно ли утверждение:</b> Хранить готовые торты и пирожные с масляным кремом необходимо при температуре от 2 до 6 С в течение 72 часов.	c) верно <b>d) неверно</b>
24. <b>Верно ли утверждение:</b> Важнейшим мероприятием, направленным на предупреждение несчастных случаев, является обязательное проведение производственных инструкта-	<b>c) верно</b> d) неверно

жей	
25. Верно ли утверждение: Пирожные и торты контролируют по органолептическим показателям, их массе и влажности	c) верно d) неверно

**Тестовые задания № 3 Выберите один или несколько правильных ответов**

**1 Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет**

- A) 27...290 0 С; Б) 29...300 0 С; В) 30...350 0 С

**2 Как определить готовность опары?**

- A) по внешним признакам (опара немного опадает);  
Б) по вкусу;  
В) по появлению кисломолочного запаха

**3 Какова роль дрожжей в тестообразовании?**

- A) разрыхляют его, создают пористость;  
Б) способствуют лучшему набуханию белков муки

- В) улучшают вкус изделия

**4 Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?**

- A) с большим количеством сдобы;  
Б) с малым количеством сдобы;  
В) с кремом, глазированные

**5 Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?**

- A) с большим количеством сдобы;  
Б) с малым количеством сдобы;  
В) с кремом, глазированные

**6 При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?**

- A) тесто перебродило;  
Б) недоброкачественные дрожжи;  
В) сахар положен сверх нормы

**7 При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?**

- A) тесто перебродило;  
Б) недоброкачественные дрожжи;

- В) соль положена сверх нормы

**8 При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?**

- A) тесто перебродило;  
Б) недоброкачественные дрожжи;  
В) сахар положен сверх нормы

**9 Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет**

А) 27...290С; Б) 29...310С; В) 30...350С 10 Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров: А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.

**11 Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара:**

А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.

**12 Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:**

А) 45...500С; Б) 55...600С; В) 60...700С

**13 Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре**

А) 55...600С; Б) 75...800С; В) 90...1000С

**14 С какой целью муку перед замесом просеивают?**

А) для удаления посторонних примесей;

Б) для насыщения воздухом; В) для улучшения пекарских свойств муки

**15 Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?**

А) масса изделий;

Б) количество сдобы;

В) наличие или отсутствие фарша

**16 Промес теста с отсдобкой длится**

А) 2-3 мин; Б) 4-5 мин; В) 1-2 мин.

**17 Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры**

А) 55...600С; Б) 75...800С; В) 40..500С

**18 Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют**

А) более длительной расстойки;

Б) более короткой расстойки;

В) не проходят расстойку.

**19 Готовые изделия получают мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы**

А) тесто перебродило;

Б) недостаточная расстойка;

В) не соблюдался температурный режим выпечки.

**20 Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:**

А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев;

Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;

В) температуру не меняют

**Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

## **Критерии оценки знаний студентов на экзамене**

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления**



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском

Р.И. Екутеч

\_\_\_\_\_ 2020 г.

**Фонд оценочных средств**

**измерения уровня освоения студентами**

**Производственной практики по ПМ.05 Организация и ведение процессов  
приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом  
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  
обслуживания  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Яблоновский, 2020

Одобрено предметной (цикловой)  
комиссией сервиса, экономики и  
управления

Составлено на основе ФГОС СПО и  
учебного плана филиала МГТУ по  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

Исц Негуч М.А.

Методист политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке  
Яблоновском

А.А. Алескерова

Протокол № 8 от 29.05 2020 г.

«29» 05 2020г

Разработчики:

Барчо З.А

З.А.

– преподаватель политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

# 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме экзамена.

## 1.1 Перечень формируемых компетенций

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

- формирование профессиональных компетенций:

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- формирование общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное

развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке;

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;

- приобретение практического опыта:

ПО1 - разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

ПО5 - приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО6 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО7 - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

ПО8 - подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

ПО9 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО10 - контроле хранения и расхода продуктов.

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях по учебной практике по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях ООО «Скарлет»

- подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;

- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудниками ООО «Скарлет» поселок Яблоновский

): формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,  
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С  
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,  
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

№.№ пп	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)
	<b>Место проведения производственной практики:</b> ООО «Скарлет» поселок Яблоновский	
1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами ООО «Скарлет» поселок Яблоновский	Ознакомление с ООО «Скарлет» поселок Яблоновский Экскурсия по предприятию и отдельным службам предприятия
2.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности. Регистрация в журнале по технике безопасности
3.	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами), стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил
4.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников с ООО «Скарлет» Выполнение заказа на приготовление и оформление сложных хлебобулочных изделий. Выполнение заказа на приготовление и оформление пирогов и пирожков с различными фаршами. Выполнение заказа на приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек. Выполнение заказа на приготовление и оформление кексов. Выполнение заказа на приготовление и оформление сложных бисквит-

	Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	ных пирожных и тортов. Выполнение заказа на приготовление и оформление сложных песочных и слоеных пирожных и тортов. Выполнение заказа на приготовление и оформление заварных и крошковых пирожных. Выполнение заказа на приготовление и оформление сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов
5.	Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Контроль качества и безопасности готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Обеспечение хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба
6.	Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	Обеспечение условий хранения готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности) .
7.	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т. д.).	Самооценка качества выполнения заказа, безопасности оказываемой услуги питания .
8.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
9.	Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.	Обработка фактического материала. Написание отчета по практике

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

### 3. Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

#### 3.1 Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации

##### Типовые задания для оценки текущего контроля:

##### 1. Дайте определение термину:

Сырье - \_\_\_\_\_

##### 2. Перечислите виды сырья для кондитерского производства:

Основные \_\_\_\_\_.

Вспомогательные \_\_\_\_\_.

3. Дайте определение термину:

Мука - \_\_\_\_\_.

4. Охарактеризуйте показатели муки:

Показатели	Характеристика
Сорт муки	
Цвет муки	
Влажность	
Запах	
Кислотность	
Клейковина муки	
Газообразующая способность муки	

5. В таблице укажите, как используется пшеничная мука в кондитерском производстве в зависимости от сорта:

Сорт муки	Использование
Высший	
Первый	
Второй	

6. Дайте определение следующим терминам:

Клейковина муки - \_\_\_\_\_.

Газообразующая \_\_\_\_\_ способность \_\_\_\_\_ муки \_\_\_\_\_.

7. В таблице укажите процентное содержание клейковины муки, ее качественные показатели и использование муки с разной клейковиной:

Использование муки в зависимости от ее клейковины			
Тип клейковины	Содержание клейковины, %	Качественные показатели клейковины	Использование муки
Сильная			
Средняя			
Слабая			

8. Почему муку перед использованием просеивают:

\_\_\_\_\_.

9. Какие виды крахмала используют в кондитерском производстве:

10. В каких видах теста муку частично заменяют крахмалом:

11. Какие процессы происходят с крахмалом:

При замесе теста \_\_\_\_\_.

При выпечке \_\_\_\_\_.

12. Назовите условия и сроки хранения муки и крахмала:

\_\_\_\_\_.

13. Какое значение имеет сахар при изготовлении мучных кондитерских изделий:

Положительным является \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_.

Отрицательным является \_\_\_\_\_

**14. Какое количество сахара-песка можно растворить из расчета на 1 л:**  
в холодной воде \_\_\_\_\_; в горячей воде \_\_\_\_\_.

**15. Укажите последовательность технологических процессов при подготовке к использованию следующих продуктов:**

сахар-песок \_\_\_\_\_;  
сахарный сироп \_\_\_\_\_;  
мед \_\_\_\_\_;  
карамельная патока \_\_\_\_\_.

**16. Перечислите, в какие кондитерские изделия и полуфабрикаты добавляют:**  
мед \_\_\_\_\_;  
карамельную патоку \_\_\_\_\_.

**17. Задача: Определите, сколько килограмм сахарной пудры можно получить из 10 кг сахара-песка:**

Решение \_\_\_\_\_  
Ответ: \_\_\_\_\_.

**18. Задача: Определите, какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить в пряничном тесте 2 кг сахара-песка.**

Решение \_\_\_\_\_  
Ответ: \_\_\_\_\_.

**19. Перечислите, какие яйца и яичные продукты поступают в кондитерский цех, укажите условия и сроки хранения яиц:**

**20. Почему белки яиц используют для приготовления кремов, зефира, воздушного теста:** \_\_\_\_\_

**21. Какую роль играет желток яиц в приготовлении теста:** \_\_\_\_\_

**22. Как определяют свежесть и доброкачественность яиц:** \_\_\_\_\_

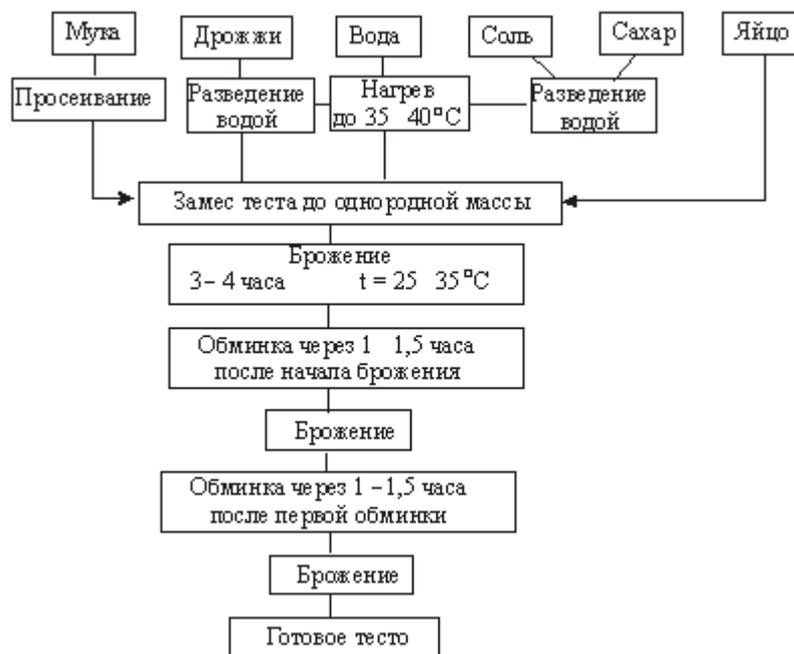
**23. Дайте определение следующим терминам:**

Меланж - \_\_\_\_\_

Яичный порошок - \_\_\_\_\_

**Начертить технологическую схему производства дрожжевого теста опарным способом:**

Пример: Технологическая схема производства дрожжевого теста безопарным способом:



### Контрольная работа № 1

- 1) Опарный способ приготовления дрожжевого теста.
- 2) Безопарный способ приготовления дрожжевого теста.
- 3) Преимущества и недостатки способов приготовления дрожжевого теста.
- 4) Процессы, происходящие при замесе теста.

### Контрольная работа № 2

- 1) Процессы, происходящие при брожении теста.
- 2) Обминка, значение и количество.
- 3) Последовательность операций при разделке теста для разных видов изделий:

Особенности разделки теста для разных видов изделий	
для формового хлеба	
для подового хлеба	
для булочных изделий	
для сдобных изделий	

- 4) Описать способы разделки теста:

Способы разделки	
Механический	
Полумеханический	
Ручной	

- 5) Расстойка. Виды, цели, продолжительность, температурный режим.

### Контрольная работа № 3

- 1) Процессы, происходящие при выпечке.
- 2) Подготовка изделий к выпечке.
- 3) Основные факторы, влияющие на продолжительность выпечки.
- 4) Упек, припек, выход готовых изделий. Понятие, методика расчета

### Вопросы:

1. Какие этапы включает в себя технологический этап приготовления теста?
2. Под воздействием чего в тесте происходят физико-механические процессы?
3. Какой процесс при замесе теста протекает наиболее интенсивно?
4. Опишите три фазы теста. Какая из фаз образует в тесте клейковинный каркас.
5. Сколько воды способны связать и поглотить белковые вещества теста?
6. Опишите как механическое воздействие на тесто на разных стадиях замеса влияет на его реологические свойства.

7. Как активизировать дрожжи? Как проверить подъемную силу дрожжей?
8. Что такое протеолиз? Что такое амилолиз?
9. Какие вещества образуются в результате спиртового брожения, молочнокислого брожения?
10. Как образующиеся вещества влияют на свойства теста?
11. Как рецептура теста влияет на выбор способа разрыхления?
12. Что такое явление релаксации, явление тиксотропии? Когда происходят данные явления?
13. Почему вредно большое количество обминок?
14. Как выглядит хорошо выброженное тесто?
15. Как выглядит недобродившее тесто?
16. Как выглядит перебродившее тесто?

### **Контрольные работы по вариантам**

#### **1 вариант**

**Описать технологию приготовления:**

- 1) Сдобное пресное тесто.
- 2) Миндальное тесто (сырцовое, заварное).

#### **2 вариант**

**Описать технологию приготовления:**

- 1) Вафельное тесто.
- 2) Бисквитное тесто (с подогревом, холодный способ).

#### **3 вариант**

**Описать технологию приготовления:**

- 1) Пряничное тесто (сырцовое, заварное).
- 2) Заварное тесто.

#### **4 вариант**

**Описать технологию приготовления:**

- 1) Песочное тесто.
- 2) Слоеное тесто.

**Вопросы:**

1. Какое сырьё используют для приготовления сдобного пресного теста. Чем можно заменить молочнокислые продукты при производстве сдобного пресного теста.
2. Перечислите возможные недостатки песочного полуфабриката и причины их возникновения. 2. Какая должна быть температура в помещении при замесе теста и почему.
3. В чём отличительная особенность бисквита «буше».
4. Для чего при производстве бисквита часть муки заменяют крахмалом.

### **Контрольные работы по вариантам**

#### **1 вариант**

**Описать технологию приготовления:**

- 1) Крем «Шарлотт».
- 2) Марципан (сырцовый, заварной).

#### **2 вариант**

**Описать технологию приготовления:**

- 1) Крем «Гляссе».
- 2) Мастика (сырцовая, заварная).

#### **3 вариант**

**Описать технологию приготовления:**

- 1) Крем «Новый».
- 2) Карамель (ливная, атласная).

#### 4 вариант

#### Описать технологию приготовления:

- 1) Крем «Птичье молоко».
- 2) Помада.

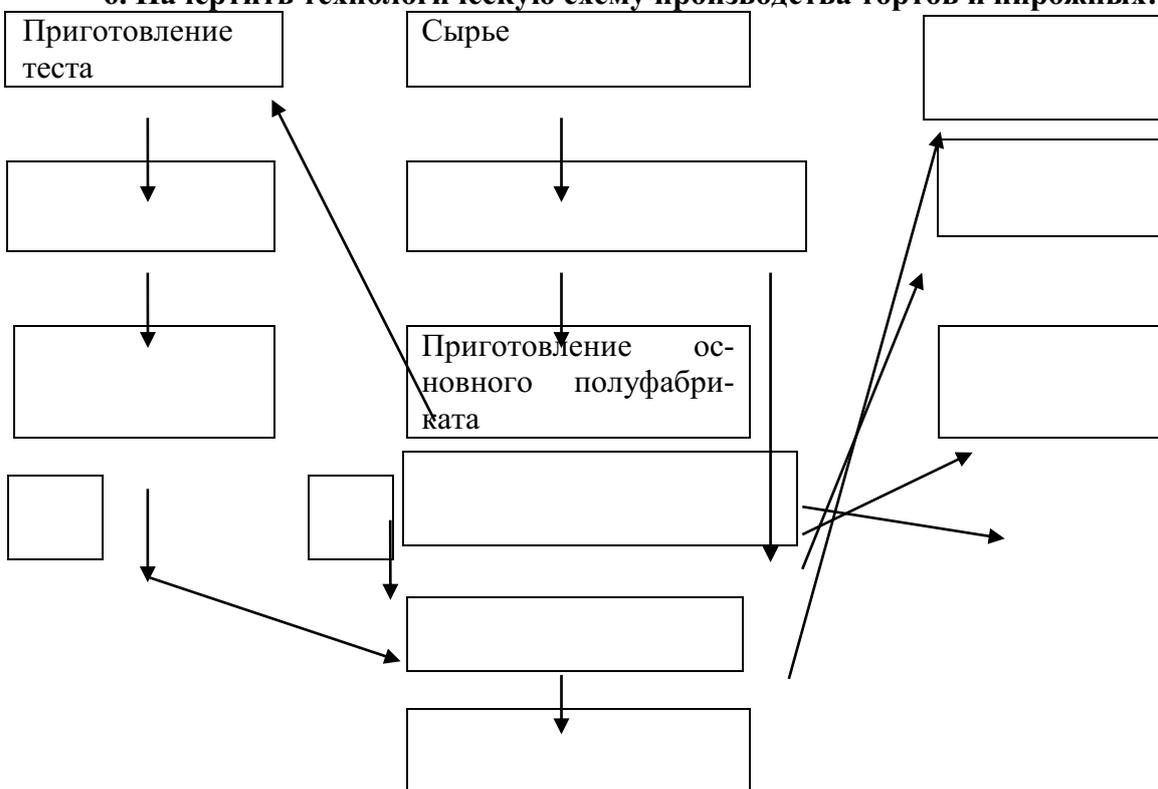
#### Вопросы

1. Расскажите технологию приготовления крема сливочного (основного) и перечислите требования к его качеству.
2. Почему к производству кремов предъявляют повышенные санитарные требования.
3. В чём отличие крема белкового заварного от белкового сырцового. Расскажите технологию приготовления крема белкового заварного.

4. Перечислите кондитерские изделия, которые вы знаете:

5. Каково значение мучных кондитерских изделий в питании человека:

#### 6. Начертить технологическую схему производства тортов и пирожных:



7. Закончить схему приготовления пирожного «Песочно-воздушное» с фруктовой начинкой:



8. Расскажите технологию приготовления пирожного «Трубочка с масляным кремом» из заварного теста. Перечислите возможные недостатки и причины их возникновения.

9. Расскажите основные этапы приготовления торта «Сказка».

10. Назовите основные этапы приготовления бисквитных пирожных.

11. Расскажите технологический процесс приготовления песочных корзиночек.

12. Расскажите технологию приготовления крошковых пирожных. Виды используемых полуфабрикатов.

13. Что способствует получению рассыпчатых изделий при изготовлении песочного теста.

14. Расскажите технологический процесс приготовления воздушно-миндальных пирожных. Виды брака при изменении температуры выпечки.

#### Задачи

1) Сколько необходимо муки, яиц и воды, чтобы приготовить заварной полуфабрикат (рец. № 15) для 1500 шт. пирожных «Трубочка» с кремом (рец. № 61).

2) Определить закладку муки с влажностью 14,5% для приготовления 500 шт. пирожных «Песочное с кремом» (рец. № 47д).

3) Рассчитать количество муки с влажностью 12,5% для 500 шт. булочек «Осенняя» (рец. № 122).

4) Рассчитать количество сырья для приготовления 5 кг воздушно-орехового полуфабриката (рец. № 20), если на производство поступили яйца куриные массой брутто 50 г.

5) Сколько необходимо сухого яичного порошка, чтобы произвести замену яиц в 100 кг песочного основного полуфабриката (рец. № 8).

6) Какое количество бисквитного полуфабриката необходимо для приготовления 15 шт. тортов «Подарочный» массой 0,5 кг (рец. № 1).

7) Какое количество сиропа для промочки (рец. № 56) потребуется для приготовления 700 шт. пирожных «Бисквитное фруктово-желейное» (рец. № 13).

8) Сколько шт. пирожных «Слойка с кремом» (рец. № 55а) можно нарезать из 10 кг слоеного полуфабриката (рец. № 13).

9) Определить сколько (кг) крема белкового можно приготовить из 300 шт. яиц с массой 48 г в скорлупе.

10) Какое количество муки влажностью 15% и воды необходимо для приготовления 20 кг слоеного полуфабриката (рец. № 21).

## Варианты тестовых заданий №1-24

Выберите правильный ответ

**1. Какой полуфабрикат используют для крошковых пирожных:**

- а) песочный;
- б) бисквитный;
- в) заварной;
- г) воздушный;
- д) слоеный.

**2. Гарантийный срок хранения тортов и пирожных без отделки:**

- а) 72 ч.;
- б) 36 ч.;
- в) сутки.

**3. Какие процессы происходят при брожении дрожжевого теста:**

- а) механические;
- б) коллоидные;
- в) физико-химические;
- г) микробиологические.

**4. Какой крем используют для прослаивания тортов:**

- а) белковый;
- б) сливочный;
- в) масляный;
- г) сметанный.

**5. При какой температуре выпекают изделия из дрожжевого теста:**

- а) 110-140°C;
- б) 180-220°C;
- в) 140-180°C.

**6. Основное сырье для изготовления дрожжевого теста:**

- а) мука;
- б) дрожжи;
- в) сахар;
- г) вода;
- д) яйца.

**7. Какой отделочный полуфабрикат используют для приготовления бабы ромовой:**

- а) желе, цукаты;
- б) сироп, помада;
- в) крем сливочный.

**8. Разрыхление теста осуществляют несколькими способами. Найти неправильный ответ:**

- а) биологический – аммоний;
- б) химический – сода;
- в) механический – взбивание.

**9. Трубочку с косым срезом используют для выполнения рисунка:**

- а) змейка, грибок, ветка винограда;
- б) розы, бутоны роз, фалды
- в) звездочка, ракушка, хризантема, бордюр.

**10. Особенностью приготовления слоеного теста является:**

- а) замес теста и выпечка;
- б) подготовка крема и заполнение изделий;
- в) замес теста, подготовка масла и слоеобразование.

**11. Влажность пшеничной муки не должна превышать:**

- 1) 12,5%;
- 2) 16,5%;
- 3) 15%.

**12. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:**

- 1) пенообразователя;
- 2) загустителя;
- 3) увлажнителя.

**13. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:**

- 1) разрыхления;
- 2) снижения упругих свойств теста;
- 3) пенообразования.

**14. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость:**

- 1) минеральные;
- 2) белковые;
- 3) органические.

**15. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста выше:**

- 1) 100°C;
- 2) 55°C;
- 3) 40°C.

**16. На водопоглотительную способность муки влияет ее:**

- 1) дисперсность;
- 2) зольность;
- 3) кислотность.

**17. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусую роль, но и набухания белков и пластичность теста.**

- 1) ограничивают и повышают;
- 2) повышают и понижают;
- 3) снижают и понижают.

**18. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ:**

- 1) декстринов;

- 2) студней;
- 3) меланоидинов.

**19. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:**

- 1) 12 ч.;
- 2) 24 ч.;
- 3) 3-4 ч.

**20. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:**

- 1) яйцепродуктов;
- 2) лимонной кислоты;
- 3) сахара.

**21. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:**

- 1) сахар и разрыхлитель;
- 2) соль и сливочное масло;
- 3) яйца и вода.

**22. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:**

- 1) яичные белки;
- 2) сахар;
- 3) мука.

**23. Как называется крем, где используется масло сливочное, сахар, молоко:**

- 1) шарлотт;
- 2) белковый;
- 3) заварной.

**24. Как определить готовность помады:**

- 1) на тонкую нить;
- 2) на мягкий шарик;
- 3) на твердый шарик.

**25. Заварной крем используют:**

- а) для украшения изделий;
- б) для склеивания и смазывания пластов;
- в) для заполнения заварных изделий.

**26. Нонпарель приготавливают:**

- а) из сахарной посыпки;
- б) из готовой помады;
- в) из песочной крошки.

**27. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки:**

- а) основной бисквитный;
- б) масляный бисквитный;
- в) бисквит «буше».

**28. Как называют красный пищевой краситель:**

- а) кармин;

- б) гартразин;
- в) индигокармин.

**29. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной:**

- а) 1:3;
- б) 1:2;
- в) 1:1.

**30. Температура хранения столовых яиц:**

- а) от 0 до 20 градусов;
- б) не выше 20 градусов;
- в) от 0 до 2 градусов.

**31. Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»:**

- а) готовят яично-сахарный сироп;
- б) готовят яично-молочный сироп;
- в) добавляют сгущенное молоко и сахарную пудру.

**32. Наилучшая температура для развития дрожжей:**

- а) 17-20 градусов;
- б) 28-32 градуса;
- в) 45-50 градусов.

**33. Как увеличить силу муки:**

- а) добавить крахмал;
- б) добавить муку другого сорта;
- в) добавить пищевую кислоту.

### **Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации**

1. Классификация и способы замеса теста.
2. Технологические свойства муки, их влияние на качество готовой продукции.
3. Способы разрыхления теста. Их сравнительная характеристика.
4. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом.
5. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
6. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопарным способом.
7. Понятие упека, припека, выхода готовых изделий.
8. Приготовление бисквитного теста основным способом с подогревом.
9. Технологический процесс приготовления слоеного теста и изделий из него.
10. Технологический процесс приготовления воздушного теста.
11. Технологический процесс приготовления миндально-орехового теста.
12. Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из него.
13. Технологический процесс приготовления песочного теста и изделий из него.
14. Приготовление бисквитного теста холодным способом.
15. Процессы, происходящие при брожении теста. Обминка: понятие, значение и количество.
16. Особенности разделки теста для разных видов изделий.
17. Расстойка: понятие, виды, цели, продолжительность и температурный режим.
18. Подготовка хлебобулочных изделий к выпечке. Факторы, влияющие на продолжительность выпечки.
19. Процессы, происходящие при выпечке сложных хлебобулочных изделий.
20. Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.

21. Технология приготовления вафельного теста.
22. Приготовление пряничного теста заварным способом.
23. Приготовление пряничного теста сырцовым способом.
24. Характеристика пирожных и тортов, требования к качеству.
25. Бисквитный рулет. Технология приготовления, требования к качеству.
26. Приготовление бисквитных пирожных: «Буше», «Бисквитное» глазированное помадой.
27. Приготовление песочных пирожных. Ассортимент и требования к качеству.
28. Приготовление заварных пирожных. Ассортимент и требования к качеству.
29. Приготовление слоеных пирожных. Ассортимент и требования к качеству.
30. Приготовление фирменных и литерных тортов.
31. Приготовление крошковых пирожных.
32. Приготовление воздушных пирожных.
33. Украшения из желе. Виды, технология изготовления.
34. Украшения из фруктовой рисовальной массы.
35. Технология приготовления сырцового марципана.
36. Технология приготовления молочной мастики.
37. Технологический процесс приготовления желе на агаре.
38. Технология приготовления сахарной заварной мастики.
39. Технология приготовления сахарной сырцовой мастики.
40. Технологический процесс приготовления помады.
41. Стадии крепости сахарного сиропа, определяемые пробами.
42. Технологический процесс приготовления крема «Шарлотт». Его назначение.
43. Технологический процесс приготовления крема «Новый». Его назначение.
44. Технологический процесс приготовления крема «Гляссе». Его назначение.
45. Технологический процесс приготовления белкового заварного крема, белкового крема на агаре. Их назначение.
46. Определение качества и количества клейковины в пшеничной муке.
47. Технология приготовления карамели.
48. Технология приготовления заварного марципана.
49. Технология приготовления шоколадной глазури для глазирования поверхности тортов (кувертюр).
50. Виды и технология изготовления посыпки для украшения мучных кондитерских изделий.
51. Приготовление желе на желатине.
52. Украшения из помады.
53. Украшения из сахарных мастик и марципана.
54. Украшения из кандира, технология приготовления.
55. Украшения из шоколада. Темперирование шоколада, понятие, назначение операции.
56. Украшения из карамели. Виды карамельной массы.
57. Классификация отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и их использование.
58. Виды украшений, выполняемых с помощью трубочек различного диаметра и среза.

## Демонстрационные задания

1. Проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов в производстве хлебобулочных изделий.
2. Определить соответствие качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к хлебобулочным изделиям.
3. Определить соответствие качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к кондитерским изделиям.
4. Подобрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных изделий.
5. Подобрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления и кондитерских изделий.
6. Продемонстрировать последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья в производстве хлебобулочных изделий.
7. Продемонстрировать последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья в производстве кондитерских изделий.
8. Выбрать и продемонстрировать один из способов отделки хлебобулочных изделий.
9. Выбрать и продемонстрировать один из способов отделки кондитерских изделий.
10. Выбрать и продемонстрировать один из вариантов оформления хлебобулочных изделий.
11. Выбрать и продемонстрировать один из вариантов оформления кондитерских изделий.
12. Выбрать и продемонстрировать одну из технологий приготовления какого-либо хлебобулочного изделия.
13. Выбрать и продемонстрировать одну из технологий приготовления какого-либо мучного изделия.
14. Выбрать и продемонстрировать одну из технологий приготовления какого-либо кондитерского изделия.
15. Оценить качество готового изделия.
16. Продемонстрировать технологию приготовления дрожжевого теста.
17. Продемонстрировать технологию приготовления пряничного полуфабриката.
18. Продемонстрировать технологию приготовления песочного полуфабриката.
19. Продемонстрировать технологию приготовления бисквитного полуфабриката.
20. Продемонстрировать технологию приготовления воздушного полуфабриката.
21. Продемонстрировать технологию приготовления заварного полуфабриката.
22. Продемонстрировать технологию приготовления слоеного полуфабриката.
23. Продемонстрировать технологию приготовления пресного сдобного теста.
24. Продемонстрировать технологию приготовления изделий из дрожжевого теста (по выбору).
25. Продемонстрировать технологию приготовления изделий из бездрожжевого теста (по выбору).
26. Продемонстрировать технологию приготовления пирожных на основе различных выпеченных полуфабрикатов (по выбору).
27. Продемонстрировать технологию приготовления тортов на основе различных выпеченных полуфабрикатов (по выбору).

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

##### **4.1 Критерии оценки знаний студентов на экзамене**

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления**



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском

Р.И. Екутеч

06

2020 г.

**Фонд оценочных средств  
измерения уровня освоения студентами  
Производственной практики по ПМ.06 Организация и контроль  
текущей деятельности подчиненного персонала  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Яблоновский, 2020

Одобрено предметной (цикловой) комиссией сервиса, экономики и управления

Составлено на основе ФГОС СПО и учебного плана филиала МГТУ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель предметной (цикловой) комиссии

Негуч Негуч М.А.

Методист политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском

Алескерова А.А. Алескерова

Протокол № 8 от 29.06 2020 г.

«29» 06 2020г

Разработчики:

Барчо З.А



– преподаватель политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме экзамена.

### 1.1 Перечень формируемых компетенций

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

- формирование профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

- формирование общих компетенций:

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

- приобретение практического опыта:

ПО1 -разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;

ПО2 -разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО3 -презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

ПО4 -осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

ПО5 -координации деятельности подчиненного персонала;

ПО6 -организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

ПО7 -контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;

ПО8 -проведении инвентаризации запасов;

ПО9 -планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);

ПО10 -контроле качества выполнения работ;

ПО12 -организации текущей деятельности персонала;

ПО13 -планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;

ПО14 -инструктировании, обучении на рабочем месте;

ПО15 -оценке результатов обучения.

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях по учебной практике по ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях организации на основе заключенных договоров;

- подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;

- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с персоналом организации, формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

#### **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

##### **2.1 Тематический план и содержание производственной практики**

<b>№№ п/п</b>	<b>Разделы (этапы) практики</b>	<b>Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)</b>
-------------------	---------------------------------	---

1.	<p>Ознакомление с Уставом организации питания.</p> <p>Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</p>	<p>Ознакомление с ООО «Скарлет».</p> <p>Экскурсия по предприятию и отдельным службам предприятия. Инструктаж персонала относительно требований к качеству приготовления продукции производства.</p> <p>Ознакомление с локальными актами предприятия</p>
2.	<p>Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</p> <p>Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</p>	<p>Изучение методов контроля качества приготовления продукции. Изучение документации о результатах контроля качества продукции производства</p>
3.	<p>Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</p> <p>Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</p>	<p>Умение планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала. Разработка мероприятий по контролю за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба</p>
4.	<p>Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</p> <p>Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p>	<p>Планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала. Организовывать рабочие места различных зон кухни.</p> <p>Разработка мероприятий по проведению инвентаризации на производстве</p>
5.	<p>Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</p> <p>Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p>	<p>Оценивание их качества, установление дефектов и определение градации качества, а также соблюдение этапов технологического процесса выпускаемой продукции. Оформление документации на различные операции учета по движению посуды и приборов</p>

6.	<p>Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</p> <p>Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p>	<p>Методика оформления технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</p> <p>Оценивание их качества, установление дефектов и определение градации качества, а также соблюдение этапов технологического процесса приготовления новых блюд.</p> <p>Методика оформления технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда</p>
7.	<p>Разработка различных видов меню.</p> <p>Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p>	<p>Разработка, презентация различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Ведение утвержденную учетно-отчетную Документацию. Разработка методов обнаружения дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения</p>
8.	<p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p>	<p>Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции.</p> <p>Работа бракеражной комиссии и заполнение бракеражного журнала – 6 часов.</p>
9.	<p>Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>	<p>Изменение ассортимента в зависимости от изменения спроса.</p> <p>Составление калькуляцию стоимости готовой продукции.</p> <p>Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню– 6 часов.</p>
10.	<p>Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p>	<p>Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.</p> <p>Расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Контроль соблюдения условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами – 6 часов.</p>

11.	<p>Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p>	<p>Изучение ГОСТ 30390-2013, продукции общественного питания, реализуемая населению.</p> <p>Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p>
12.	<p>Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p>	<p>Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</p> <p>Ведение утвержденную учетно-отчетную документацию</p>
13.	<p>Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p>	<p>Составление требований на отпуск товаров. Ознакомление с документацией по отпуску товаров.</p> <p>Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p>
14.	<p>Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p>	<p>Управление персоналом в организациях питания.</p> <p>Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения</p>
15.	<p>Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p>	<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>Изучение отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие)</p>

16.	Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.	Обучение инструктирование поваров, кондитеров, других категорий работников. Ознакомление с должностными обязанностями работников
17.	Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.	Управление конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала. Ведение и составление табеля выхода на работу персонала
18.	Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядке премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	Ведение табеля учета рабочего времени работников.

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.

«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

**2. Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

**2.1 Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации  
Теоретические вопросы для устного опроса.**

1. Отрасль в структуре экономике.
2. Современное состояние, перспективы экономического, технического, социального развития отрасли Основные понятия и определения.
3. Организационно-правовые формы предприятий пищевой промышленности.
4. Классификация, основные типы и классы предприятий пищевой промышленности.
5. Нормативная база деятельности предприятий пищевой промышленности: назначение, применение.
6. Принципы размещения предприятий по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
7. Понятие о рациональном размещении сети предприятий.
8. Факторы, влияющие на размещение предприятий
9. Производственная инфраструктура предприятия.
10. Виды продовольственного сырья, используемые в технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделиях.
11. Использование новых видов сырья (биологически активных и пищевых добавок, пищевых концентратов и т.п.).
12. Требования к сырью.
13. Материально-техническая база: понятие, назначение.
14. Предметы материально-технического назначения.
15. Соответствие вида и качества предметов материально-технического назначения типу и классу предприятия.
16. Организация снабжения предприятий.
17. Основные требования к организации снабжения.
18. Источники снабжения и поставщики
19. Особенности продовольственного снабжения.

20. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.
21. Складское хозяйство: понятие, назначение, функции, состав, компоновки, основные требования
22. Организация и технология складских операций (приемка, размещение, хранение, отпуск).
23. Организация тарного хозяйства.
24. Тара: понятие, классификация, назначение, требования.
25. Организация тарооборота.
26. Структура производства: понятие, факторы, ее определяющие.
27. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства
28. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации.
29. Производственный цикл.
30. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации.
31. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, организации рабочих мест.
32. Оперативное планирование работы производства.
33. Производственная программа.
34. Формирование ассортиментного перечня выпускаемой продукции
35. Организация работы основных производственных цехов.
36. Прогрессивные методы организации на основе передовых технологий и механизации производственных процессов.
37. Заготовочные цеха.
38. Технологические процессы, линии и рабочие места в заготовочных цехах.
39. Доготовочные цеха.
40. Назначение, планировка, оснащение, расположение, режим работы, взаимосвязь с заготовочными цехами.
41. Специализированные цехи.
42. Вспомогательные производственные помещения.
43. Реализация продукции хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы (на предприятии, вне предприятия).
44. Организация реализации готовой продукции.
45. Особенности и порядок реализации готовой продукции хлеба, кондитерских и макаронных изделиях.
46. Персонал предприятий по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделиях.
47. Производственный персонал.
48. Обслуживающий персонал.
49. Организация труда персонала: понятие, характер труда, сущность, задачи
50. Особенности организации труда производственного и обслуживающего персонала, специалистов. Должностные обязанности
51. Понятие о нормировании труда.
52. Классификация затрат рабочего времени.
53. Виды норм труда.
54. Табель учета рабочего времени

## Практические задания

### Комплект 1

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 мин.

#### Задание:

**№ 1.** В кафе общего типа с обслуживанием официантами, «СТС» общее количество посадочных мест – 75 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд, определите необходимое общее количество блюд для данного кафе.

**№ 2.** Проведите необходимые расчеты, которые позволят Вам составить план-меню обеда общедоступной столовой со свободным выбором блюд, в которой, в среднем за день, питается 600 человек (период осенне-летний).

Также составьте план-меню обеда, указав только раздел № 3 (Первые блюда) и № 4 (Вторые блюда) (Таблица 1).

**№ 3.** В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции, выпускаемой партиями: салат мясной (Таблица 2).

**№ 4.** Оформите табель учета рабочего времени на февраль-месяц 2017 г. по следующим данным согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работник отработал в ночное время 3 дня.
2. Работа в праздничные дни 1 день.
3. Был в командировке 2 дня.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день.
6. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

**№ 5.** Выполнить тестирование (Тест прилагается).

### Комплект 2

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 мин.

#### Задание:

**№ 1.** В специализированном кафе-кондитерское общее количество посадочных мест 50 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд, определите необходимое общее количество блюд данного кафе.

**№ 2.** Проведите необходимые расчеты, которые позволят Вам составить план-меню обеда диетической столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 400 человек, период осенне-летний.

Также составьте план-меню обеда, указав только раздел № 1 (Холодные блюда и закуски) и № 4 (Вторые блюда) (Таблица 1).

**№ 3.** В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции, выпускаемой партиями: Рассольник «Московский» (Таблица 2).

**№ 4.** Оформите табель учета рабочего времени на январь-месяц 2017 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (табель прилагается):

1. Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день.
2. Работа в праздничные дни – 5 дней.
3. Работа в ночное время – 3 дня.

4. Неполный рабочий день по инициативе работодателя (Сокращение рабочего дня на 50%).
  5. Служебная командировка – 1 день.
  6. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.
- № 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

### Комплект 3

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 мин.

#### Задание:

№ 1. В столовой при промышленном предприятии: обслуживающие только работников предприятия, общее количество посадочных мест – 350 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое количество блюд.

№ 2. Проведите необходимые расчеты, которые позволят Вам составить план-меню обеда диетической столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 500 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 1 (Холодные блюда и закуски) и № 4 (Вторые блюда) (Таблица 1).

№ 3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции, выпускаемой партиями: Борщ с фасолью и картофелем (Таблица 2).

№ 4. Оформите таблицу учета рабочего времени на декабрь-месяц 2016 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работа посменная, 2 дня через 2 дня.
2. Количество рабочих часов в день – 10 ч.
3. Работа в праздничные дни – 1 день.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

№ 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

### Комплект 4

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 мин.

#### Задание:

№1. В общедоступной столовой количество посадочных мест – 150 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд, определите необходимое общее количество блюд для данной столовой.

№ 2. Проведите необходимые расчеты, которые позволят Вам составить план-меню ужина диетической столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 400 человек, период осенне-летний.

Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 3 (Первые блюда) и № 4 (Вторые блюда) (Таблица 1).

№ 3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Рулет из рыбы (Таблица 2).

№4. Оформите таблицу учета рабочего времени на ноябрь-месяц 2016 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работник отработал в ночное время 3 дня.

2. Работа в праздничные дни 1 день.
  3. Был в командировке 2 дня.
  4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
  5. Шестидневная рабочая неделя, 8-ми часовой рабочий день.
  6. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.
- № 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

### **Комплект 5**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 мин.

#### **Задание:**

№ 1. В ресторане общего типа количество посадочных мест – 75 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд, определите необходимое общее количество блюд для данного ресторана.

№ 2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Азу» (боковой кусок, наружный кусок) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 700 кг говядины 1-й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу 3.

№ 3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Шницель (говядина, котлетное мясо) (Таблица 2).

№ 4. Оформите табель учета рабочего времени на сентябрь-месяц 2016 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (табель прилагается):

1. Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день.
2. Работа в праздничные дни – 5 дней.
3. Работа в ночное время – 3 дня.
4. Неполный рабочий день по инициативе работодателя (Сокращение рабочего дня на 50%).
5. Служебная командировка – 1 день.
6. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

№ 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

### **Комплект 6**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 мин.

#### **Задание:**

№ 1. Рассчитать общее количество блюд, реализуемых в виде скомплектованных рационов, в столовой при производственном предприятии, обеспечивающей рабочих и служащих двухразовым питанием (завтрак и обед).

Количество обслуживаемых посетителей: завтрак – 335 человек; обед – 1120 человек (Таблица 4).

№ 2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Ромштекс» (верхний кусок), «Мясо для шашлыка» (внутренний кусок), «Гуляш» (запечная часть и грудинка (мякоть) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 500 кг говядины 1-й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу (Таблица 3).

**№ 3.** В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Рулет с луком и яйцом (Таблица 2).

**№ 4.** Оформите таблицу учета рабочего времени на август-месяц 2017 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работа посменная, 2 дня через 2 дня.
2. Количество рабочих часов в день – 10 ч.
3. Работа в праздничные дни – 1 день.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

**№ 5.** Выполнить тестирование (Тест прилагается).

### **Комплект 7**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 мин.

**Задание:**

**№ 1.** Определить производственную мощность цеха мясных полуфабрикатов по производству бифштекса при следующих условиях:

- количество оборудования по производству бифштекса в цехе на начало года – 20 ед.;
- с 1 ноября введено – 2 ед.;
- односменный режим работы;
- продолжительность работы смены – 5 ч.;
- регламентированные простои на ремонт оборудования составляют 7% от режимного фонда времени работы оборудования;
- производительность 1 станка/аппарата – 40 полуфабрикатов в час;
- с 1 мая выбыло 6 ед. оборудования;
- рабочих дней в году – 260.

**№ 2.** Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Бифштекс рубленый» (котлетное мясо) массой нетто установленной в Сборнике рецептов блюд для ПОП, которое можно приготовить из 1000 кг говядины 1-й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу (Таблица 3).

**№ 3.** В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Соус красный основной (Таблица 2).

**№ 4.** Оформите таблицу учета рабочего времени на февраль-месяц 2017 г. по следующим данным согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работник отработал в ночное время 3 дня.
2. Работа в праздничные дни 1 день.
3. Был в командировке 2 дня.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день.
6. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

**№ 5.** Выполнить тестирование (Тест прилагается).

### **Комплект 8**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 мин.

**Задание:**

**№ 1.** Определить производственную мощность цеха полуфабрикатов по производству пельменей с мясным фаршем при следующих условиях:

- количество оборудования по производству пельменей на начало года – 10 ед.;
- с 1 сентября введено 4 ед.;
- двухсменный режим работы;
- продолжительность работы смены – 4 ч.;
- регламентированные простои на ремонт оборудования составляет 10% от режимного фонда времени работы оборудования;
- производительность 1 пельменного аппарата – 12 кг/ч.;
- с 5 мая выбыло 6 ед. оборудования;
- рабочих дней в году – 260.

**№ 2.** Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Бефстроганов» (поясничная часть, тонкий край), «Антрекот» (спинная часть, толстый край) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 900 кг говядины 1-ой категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу (Таблица 3).

**№ 3.** В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Жаркое домашнему (Таблица 2).

**№ 4.** Оформите табель учета рабочего времени на январь-месяц 2017 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (табель прилагается):

1. Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день.
2. Работа в праздничные дни – 5 дней.
3. Работа в ночное время – 3 дня.
4. Неполный рабочий день по инициативе работодателя (Сокращение рабочего дня на 50%).
5. Служебная командировка – 1 день.
6. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

**№ 5.** Выполнить тестирование (Тест прилагается).

## Комплект 9

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 мин.

**Задание:**

**№ 1.** Общая продолжительность рабочего времени, затраченного на изготовление творожного кекса, составила 25220 с.; подготовительно-заключительное время – 1260 с.; время на обслуживание рабочего места – 1008 с.; время на отдых и личные надобности кондитера – 1260 с.

Оперативное время на выпуск одного изделия по хронометражу составило 32,29 с.

Рассчитать технически обоснованные нормы выработки.

**№ 2.** Проведите необходимые расчеты, которые позволят Вам составить план-меню обеда в общедоступной столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 600 человек, период осенне-летний.

Также составьте план-меню обеда, указав только раздел № 3 (Первые блюда) и № 4 (Вторые блюда) (Таблица 1).

**№ 3.** В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции, выпускаемой партиями: Вареники с картофелем и грибами (Таблица 2).

**№ 4.** Оформите таблицу учета рабочего времени на декабрь-месяц 2016 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работа посменная, 2 дня через 2 дня.
2. Количество рабочих часов в день – 10 ч.
3. Работа в праздничные дни – 1 день.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

**№ 5.** Выполнить тестирование (Тест прилагается).

### Приложения к комплектам заданий:

#### Расчет производственной мощности цеха

##### Пример 1:

Условие:

Определить производственную мощность цеха при следующих условиях:

- количество станков производства в цехе на начало года – 70 ед.;
- с 1 ноября введено – 25 ед.;
- двухсменный режим работы;
- продолжительность смены – 8 ч.;
- регламентированные простои на ремонт оборудования составляют 7% от режимного фонда времени работы оборудования;
- производительность 1 станка – 4 детали в час;
- с 1 мая выбыло 3 ед. оборудования;
- рабочих дней в году – 260.

Решение:

1. Производственная мощность цеха определяется как произведение количества станков, производительности одного станка за один час и эффективного фонда рабочего времени одного станка за год.

2. Определим среднегодовое количество оборудования:

$$Q_{сг.ст} = Q_{нг.ст.} + (Q_{вв.ст.} \times n_1 / 12) - (Q_{выб.ст.} \times n_2 / 12) = 70 \text{ ед.} + (25 \text{ ед.} \times 2 / 12) - (3 \text{ ед.} \times 8 / 12) = 72 \text{ ед.}$$

3. Рассчитаем режимный фонд рабочего времени одного станка за год:

$$F_{реж} = 260 \text{ дн.} \times 2 \text{ см.} \times 8 \text{ час} = 4160 \text{ час.}$$

4. Определим эффективный фонд рабочего времени как разницу между режимным фондом и простоями:

$$F_{эф} = 4160 - (4160 \times 7\%) = 3869 \text{ ч.}$$

5. Производственная мощность цеха равна:

$$M = 72 \text{ ед.} \times 3869 \text{ час.} \times 4 \text{ дет./час.} = 1114272 \text{ дет.}$$

##### Пример 2:

Условие:

Определить производственную мощность цеха полуфабрикатов по производствупельменей с мясным фаршем при следующих условиях:

- количество оборудования по производству пельменей на начало года – 10 ед.;
- с 1 сентября введено 4 ед.;
- двухсменный режим работы;
- продолжительность работы смены – 4 ч.;
- регламентированные простои на ремонт оборудования составляет 10% от режимного фонда времени работы оборудования;

- производительность 1пельменного аппарата – 12 кг/ч.
- с 5 мая выбыло 6 ед. оборудования;
- рабочих дней в году – 260.

Решение:

$$Q_{сг.ст} = 10 + (4 \times 4 / 12) - (6 \times 8 / 12) = 5 \text{ ед.}$$

$$\text{Фреж} = 260 \text{ дн.} \times 2 \text{ смены} \times 4 \text{ часа} = 2080 \text{ ч}$$

$$\text{Фэф.} = 2080 - (2080 \times 10\%) = 1872 \text{ ч.}$$

$$M = 5 \text{ ед.} \times 1872 \text{ ч.} \times 12 \text{ кг/ч} = 112320 \text{ кг.}$$

Таблица 1

Столовая № \_\_\_\_\_

План-меню обеда на « \_\_\_\_\_ »

2017 г.

№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд и закусок	Кол-во блюд	Выпуск блюд партиями			Ответственный за приготовление блюд повар
			к 11 ч.	к 13 ч.	к 15 ч.	
	<b>1. Холодные блюда и закуски</b>					
	Ростбиф холодный с овощным гарниром, соус хрен					
	<b>Всего:</b>					
	<b>2. Молочнокислые продукты</b>					
	<b>Всего:</b>					
	<b>3. Первые блюда</b>					
	<b>Всего:</b>					
	<b>4. Вторые блюда</b>					
	<b>Всего:</b>					
	<b>5. Сладкие блюда</b>					
	<b>Всего:</b>					
	<b>ИТОГО:</b>					

	<b>6. Горячие напитки</b>					
	<b>Всего:</b>					
	<b>7. Холодные напитки</b>					
	<b>Всего:</b>					
	<b>8. Мучные кулинарные и кондитерские изделия</b>					
	<b>Всего:</b>					

Директор  
Зав производством

Таблица 2

Выписка из бракеражного журнала

Наименование изделия	Оценка качества блюд и изделий			Ф.И.О. ответственного повара
	1 партия	2 партия	3 партия	
	10.30 ч. «Отлично»	12.30 ч. «Хорошо»	14.30 ч. «Удовлетворительно»	

Таблица 3

Определите количество порций «Бифштекс рубленый» (котлетное мясо) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 1000 кг говядины 1-й категории.

Наименование частей туши	Выход		Полуфабрикат	Масса одной порции нетто, г	Кол-во полуфабрикатов, шт., (порций)	Фактический расход мяса на производство полуфабрикатов, кг
	%	масса, кг				
Котлетное мясо	40,3	403	Бифштекс рубленый	80	5037	402,96

Таблица 4

<b>Завтрак (м 1)</b>	<b>Обед (м 2)</b>
----------------------	-------------------

<b>Всего</b>	<b>Всего</b>

## Тесты

### Вариант 1

**Выбрать правильные варианты ответов**

**1. К функциональным группам общественного питания не относятся помещения:**

- А) для приема и хранения продуктов;
- Б) административно-бытовые;
- В) производственные;
- Г) **помещения приемно-вестибюльной группы.**

**2. К заготовочным цехам предприятий общественного питания не относятся:**

- А) **холодный цех;**
- Б) овощной цех;
- В) мясной цех;
- Г) рыбный цех.

**3. К доготовочным цехам предприятий общественного питания не относятся:**

- А) кондитерский цех;
- Б) моечная кухонной посуды;
- В) холодный цех;
- Г) **мясной цех.**

**4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:**

- А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
- Б) **с северной стороны здания в подвальных этажах;**
- В) расположение не имеет значения, т. к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
- Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.

**5. К вспомогательным помещениям не относятся:**

- А) моечная столовой посуды;
- Б) сервизная;
- В) хлеборезка;
- Г) **мастерские.**

**6. Технологический процесс приготовления пищи - это:**

- А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
- Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
- В) **ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;**
- Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

**7. К способам тепловой кулинарной обработки не относится:**

- А) припускание;
- Б) **сортировка;**

- В) бланширование;
- Г) пассерование.

**8. Какое действие не является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:**

- А) припускание;**
- Б) порционирование;
- В) оформление;
- Г) отпуск потребителю.

**9. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:**

- А) заготовочными;
- Б) доготовочными;**
- В) предприятиями с полным циклом производства;
- Г) предприятиями с неполным циклом производства.

**10. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:**

- А) 2,5 м;**
- Б) 2,4 м;
- В) 2,55 м;
- Г) 1,8 м.

**11. В составе складских помещений обязательными не являются:**

- А) стеллажи;
- Б) подтоварники;
- В) холодильники;
- Г) бойлеры.**

**12. Производственные помещения традиционно не располагают:**

- А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
- Б) на первых этажах с северной стороны здания;**
- В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
- Г) на первых этажах с северной стороны здания.

**13. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:**

- А) чешуеочистительных машины;
- Б) требухочисток;**
- В) плавникорезок;
- Г) головоотсекающих машин.

**14. Субпродукты – это:**

- А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;**
- Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
- В) полуфабрикаты, не содержащие заменители мяса;
- Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.

**15. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:**

- А) супового и бульонного;

- Б) бульонного и соусного;
- В) супового и соусного;**
- Г) соусного и бульонного.

**16. В механическое оборудование холодного цеха не входят:**

- А) овощерезки;
- Б) слойверы;**
- В) слайсеры;
- Г) универсальный привод.

**17. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:**

- А) 10-14°C;**
- Б) 10-12°C;
- В) 8 -12°C;
- Г) 8 -14°C.

**18. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:**

- А) четыре;**
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

**19. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:**

- А) четыре;
- Б) два;**
- В) шесть;
- Г) три.

**20. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:**

- А) 65-70°C;
- Б) 45-55°C;
- В) 35-40°C;
- Г) 45-50°C.**

**21. Признаки, по которым не делятся *раздаточные*:**

- А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;
- Б) по ассортименту реализуемой продукции;
- В) по способу работы горячего цеха;**
- Г) по способу реализации продукции.

**22. По конструктивным особенностям раздаточные не различаются на:**

- А) немеханизированные;
- Б) механизированные;
- В) автоматизированные;
- Г) неавтоматизированные.**

**23. Раздаточные по способу реализации продукции не подразделяются на:**

- А) специализированные;
- Б) смешанные;**

- В) универсальные;
- Г) комбинированные.

### **3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

#### **3.1 Критерии оценки знаний студентов на экзамене**

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления**



**Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском**

**Р.И. Екутеч**

**2020 г.**

**Фонд оценочных средств  
измерения уровня освоения студентами  
Учебной практики ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий  
рабочих, должностей служащих (16675 Повар)  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Яблоновский, 2020**

Одобрено предметной (цикловой)  
комиссией сервиса, экономики и  
управления

Составлено на основе ФГОС СПО и  
учебного плана филиала МГТУ по  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

Исц Негуч М.А.

Методист политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке  
Яблоновском

А.А. Алескерова

Протокол № 8 от 29.05 2020 г.

«29» 05 2020г

Разработчики:

Барчо З.А

З.А.

– преподаватель политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

### 1.1 Перечень формируемых компетенций

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

**приобрести первоначальный практический опыт:**

ПО1 - оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО2 - оценки наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО3 - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО4 - подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО5 - разработки меню, ассортимента блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО6 - подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО7 - приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, десертов, напитков и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

ПО8 - контроля хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО9 - презентации готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

**уметь:**

У1 - изменять ассортимент блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;

У2 - готовить блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь

У3 - комбинировать разные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

У4 - творчески оформлять блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;

У5 - готовить и презентовать блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия;

У6 - оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

- У7 - составлять калькуляцию на блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия;
- У8 - проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- У9 - оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- У10 - организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления и осуществлять контроль выполнения заданий.

## **2. СОДЕРЖАНИЕ ЦЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)**

Тема 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

Тема 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий.

Тема 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом типа питания, вида и свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Тема 4. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление блюд и гарниров из овощей.

Тема 5. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление соусов, супов.

Тема 6. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 7. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Приготовление горячих блюд из мяса, птицы.

Тема 8. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление горячих блюд из рыбы, творога, яиц.

Тема 9. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий.

Тема 10. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов при-

готовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление сладких блюд и напитков. Приготовление кондитерских изделий.

Тема 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

Тема 12. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

**3. Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

**3.1 Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации  
Тестовые задания для оценки освоения МДК 07.01:**

**Вариант 1**

**1. Основные типы предприятий общественного питания:**

- а) заготовочные, доготовочные;      в) столовая;  
б) кафе, бары;      г) ресторан.

**2. Рестораны и бары подразделяются на классы:**

- а) первый, второй и третий;      в) высший, первый и второй;  
б) люкс, высший и первый;      г) не подразделяется.

**3. Столовые и закусочные подразделяются на классы:**

- а) люкс, высший и первый;      в) не подразделяется ;  
б) первый, второй и третий;      г) высший, первый и второй .

**4. Средства пожара тушения:**

- а) вода и песок;      в) огнетушители;  
б) гидропульты;      г) все ответы верны.

**5. Огнетушители могут быть:**

- а) густопенные, порошковые;      в) кислотные;  
б) водные;      г) нет верного ответа.

**6. Овощи подразделяются на:**

- а) группы;      в) категории;  
б) классы;      г) нет верного ответа.

**7. Сортировка и калибровка овощей необходима для:**

- а) улучшения тепловой обработки;      в) нарезки овощей;  
б) снижения отходов;      г) нет верного ответа.

**8. Форма нарезки овощей:**

- а) простая;      в) фигурная;  
б) сложная;      г) все ответы верны.

**9. Брусочки, дольки и ломтики:**

- а) простая нарезка;      в) фигурная нарезка;  
б) сложная нарезка;      г) нет верного ответа.

**10. Очищенные корнеплоды хранят:**

- а) при температуре 8 °С, 13 час;      в) при температуре 4 °С, 12 час;  
б) при температуре 6 °С, 10 час;      г) при температуре 1 °С, 5 час.

**11. Сульфитация картофеля:**

- а) предохраняет от потемнения;                      в) сохраняет вкус;  
б) сохраняет форму;    г) предохраняет от потерь.

**12. Процент отходов зависит:**

- а) качества поступивших овощей;                      в) от времени года;  
б) способа обработки овощей;                              г) все ответы верны.

**13. Процент отходов при обработке картофеля в октябре месяце:**

- а) 35%;      б) 22%;      в) 25%;      г) 28%.

**14. Картофель, нарезанный, соломкой используют:**

- а) для варки;                      б) для жарки;                      в) для тушения;                      г) для запекания.

**15. Свеклу, нарезанную, кубиками используют:**

- а) для жарки;    в) для тушения;  
б) в приготовление холодных блюд;                      г) для запекания.

**16. Длина и толщина «брусочков» равна:**

- а) 3-4 см. и 0,7-1 см;                      в) 2-3 см и 0,5-0,7см;  
б) 6-7см и 0,9 см;                              г) 5-6 см и 0,7-,08 см.

**17. Толщина «кружочков» равна:**

- а) 2 – 2,5 мм;                      в) 1,5 – 2 мм;  
б) 2,5 – 3 мм;                      г) 2,8 мм.

**18. Картофель, нарезанный «стружкой» используют:**

- а) для варки;                      в) для жарки;  
б) для тушения;                      г) для запекания

**19. Вид нарезки белокачаной капусты:**

- а) брусочками;                      в) шашками;  
б) ломтиками;                      г) стружкой.

**20. Для фарширования используют овощи:**

- а) свеклу;                      в) морковь;  
б) перец;                      г) патиссон.

**Вариант 2**

**1. Чистое филе используют для приготовления:**

- а) рыбы во фритюре;    в) рыба отварная;  
б) рыбы жареная основным способом;                      г) фаршированная рыба.

**2. Порционные куски рыбы хранят:**

- а) при температуре 0..-6 °С, 8-10 ч;                      в) при температуре 0..-2 °С, 6-8 ч;  
б) при температуре 0..-12 °С, 6-8 ч;                      г) при температуре 0..-10 °С, 3-4 ч .

**3. К бесчешуйчатой рыбе относятся:**

- а) треска, карась, карп;    в) сом, угорь, сельдь;

б) щука, камбала, лещ; г) судак, карп, амур.

**4. Что удаляют у рыбы, чтоб она не горчила:**

- а) хвостовой плавник; в) реберные кости;  
б) грудной плавник; г) черную пленку.

**5. Чем натирают бесчешуйчатую рыбу для облегчения обработки:**

- а) мукой; в) перцем;  
б) солью; г) панировкой.

**6. В каком цеху обрабатывают рыбу:**

- а) горячим; в) мясном;  
б) овощном; г) мясорыбном.

**7. При обработке, какой рыбы кожу снимают «чулком»:**

- а) чешуйчатой; в) осетровой;  
б) бесчешуйчатой; г) нет верного ответа.

**8. У какой рыбы с одной стороны удаляют чешую с другой пленку:**

- а) карп; в) камбала;  
б) амур; г) зубатка.

**9. «Жучки» удаляют у рыбы:**

- а) чешуйчатая; в) осетровая;  
б) бесчешуйчатая; г) нет верного ответа.

**10. Визигу можно удалить:**

- а) 2 способами; в) 4 способами;  
б) 3 способами; г) 1 способом.

**11. Панирование – это обваливание полуфабриката в:**

- а) муке; в) тертом хлебе;  
б) панировочных сухарях; г) все ответы верны.

**12. Красная панировка - это:**

- а) мука первого сорта; в) черствый пшеничный хлеб;  
б) размолотый высушенный пшеничный хлеб; г) нет верного ответа.

**13. Двойная панировка - это:**

- а) мука, льезон, белая панировка; в) панировочные сухари, вода, мука;  
б) сырые яйца с молоком, мука; г) белая панировка, сырые яйца, мука.

**14. В результате панирования:**

- а) уменьшается вытекание сока; в) улучшается цвет;  
б) увеличивается масса; г) нет верного ответа.

**15. Льезон - это:**

- а) смесь яиц с молоком (водой), с солью; в) смесь яиц с молоком;  
б) смесь яиц с солью; г) смесь яиц с водой и перцем.

**16. Полуфабрикат «Рыба в тесте» нарезают из филе рыбы:**

- а) судака; в) щуки;

б) осетровых; г) нет верного ответа.

**17. Пласт для полуфабриката «Зраза донские» отбивают толщиной:**

- а) 0,6 – 1 см; в) 1 – 1,2 см;  
б) 0,5 – 0,6 см; г) 0,8 – 1 см.

**18. Зразы Донские имеют форму:**

- а) круглую; в) продолговатую;  
б) овальную; г) округлую с заостренным концом.

**19. Рыбу в тесте и зразы Донские панируют:**

- а) в двойной панировке; в) в фигурной панировке;  
б) в мучной панировке; г) красной панировке.

**20. Рыба «кольбер» имеет форму:**

- а) валика; в) восьмерки;  
б) овала; г) брусочка.

### Вариант 3

**1. Мясо омаров и лангустов извлекают:**

- а) вилкой; в) поварской иглой;  
б) ножом; г) нет верного ответа.

**2. Креветки отваривают:**

- а) 5 – 10 мин; в) 6 – 8 минут;  
б) 3 – 4 мин; г) 10 – 12 мин.

**3. Количество рыбных котлет из 9 кг рыбного фарша:**

- а) 110 шт; в) 104 шт;  
б) 108 шт; г) 96 шт.

**4. Чешуйчатую мелкую рыбу оттаивают в воде:**

- а) температура 15 – 17 °С; в) температура 20 °С;  
б) температура 10 - 15 °С; г) температура 21 – 25 °С.

**5. При оттаивание рыбы в воду добавляют:**

- а) соду; в) соль;  
б) уксус; г) сахар.

**6. Сморчки после обработки варят:**

- а) удалить загрязнение; в) сохранить цвет;  
б) удалить ядовитые вещества; г) сохранить вкус.

**7. Чтобы удалить кожу со шляпки сыроежек:**

- а) замачивают в воде; в) отваривают;  
б) ошпаривают кипятком; г) припускают.

**8. Очищенный артишок смачивают:**



## Вариант 4

### 1. Сульфитация картофеля:

- а) предохраняет от потемнения;                      в) сохраняет вкус;  
б) сохраняет форму;                                      г) предохраняет от потерь.

### 2. Процент отходов зависит:

- а) качества поступивших овощей;                      в) от времени года;  
б) способа обработки овощей;                          г) все ответы верны.

### 3. Процент отходов при обработке картофеля в октябре месяце:

- а) 35%;    в) 25%;                      б) 22%;    г) 28%.

### 4. Картофель, нарезанный, соломкой используют:

- а) для варки;    в) для тушения;  
б) для жарки;    г) для запекания.

### 5. Свеклу, нарезанную, кубиками используют:

- а) для жарки;    в) для тушения;  
б) в приготовление холодных блюд;                      г) для запекания.

### 6. Длина и толщина «брусочков» равна:

- а) 3-4 см. и 0,7-1 см;                                      в) 2-3 см и 0,5-0,7 см;  
б) 6-7 см и 0,9 см;                                      г) 5-6 см и 0,7-0,8 см.

### 7. Толщина «кружочков» равна:

- а) 2 – 2,5 мм;    в) 1,5 – 2 мм;                      б) 2,5 – 3 мм;    г) 2,8 мм.

### 8. Картофель нарезанный «стружкой» используют:

- а) для варки;    в) для жарки;  
б) для тушения;    г) для запекания

### 9. Виды нарезки белокачаной капусты:

- а) брусочками;    в) шашками;  
б) ломтиками;    г) стружкой.

### 10. Для фарширования используют овощи:

- а) свеклу;    в) морковь;  
б) перец;    г) патиссон.

### 11. Рыбные полуфабрикаты хранятся:

- а) температура 2-6 °С, 12 ч;                                      в) температура 6-8 °С, 18 ч;  
б) температура 4-8 °С, 14 ч;                                      г) температура 0-2 °С, 10 ч.

### 12. Для приготовления полуфабриката «Щука фаршированная» кожу:

- а) не снимают;    в) снимают звеньями;  
б) снимают «чулком»;                                      г) нет верного ответа.

### 13. При работе на мясорубке используют:

- а) скалку;    в) нож;

б) толкатель; г) вилку.

**14. Для приготовления рыбного фарша используют полуфабрикат:**

- а) филе с реберными костями; в) филе с кожей и реберными костями;  
б) чистое филе; г) нет верного ответа.

**15. Полуфабрикат котлеты рыбные должны иметь массу:**

- а) 94 гр; в) 104 гр;  
б) 86 гр; г) 114 гр.

**16. Выбивание фарша обеспечивает:**

- а) пышность, сочность; в) плотность;  
б) упругость; г) все ответы верны.

**17. Котлеты рыбные имеют форму:**

- а) квадратную; в) овально – приплюснутую с заостренным концом;  
б) овальную; г) круглую.

**18. Котлеты рыбные панируют:**

- а) двойной панировке; в) красной панировке;  
б) белой панировке; г) фигурной панировке.

**19. Биточки рыбные должны быть:**

- а) диаметром 8см, толщиной 3 см; в) диаметром 6см, толщиной 2 см;  
б) диаметром 4см, толщиной 2 см; г) диаметром 7см, толщиной 3,5 см.

**20. Сколько делают надрезов для снятия кожи с соленой сельди:**

- а) 2; в) ни одного;  
б) 1; г) 3.

### **3.5. Вопросы к дифференцированному зачету.**

1. Характеристика производственной инфраструктуры предприятия общественного питания.
2. Характеристика рыбного цеха.
3. Характеристика овощного цеха.
4. Характеристика мясного цеха.
5. Характеристика горячего цеха.
6. Характеристика холодного цеха.
7. Характеристика кондитерского цеха.
8. Механическая кулинарная обработка овощей.
9. Механическая кулинарная обработка рыбы.

10. Механическая кулинарная обработка мяса.
11. Механическая кулинарная обработка птицы.
12. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд.
13. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы.
14. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбного фарша.
15. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса.
16. Ассортимент и технология приготовления блюд из рубленой массы и мясного фарша.
17. Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы.
18. Ассортимент и технология приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.
19. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и творога.
20. Ассортимент и технология приготовления супов.
21. Ассортимент и технология приготовления соусов.
22. Ассортимент и технология приготовления холодных сладких блюд
23. Ассортимент и технология приготовления горячих сладких блюд
24. Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий.
25. Ассортимент и технология приготовления фаршей и начинок.
26. Ассортимент и технология приготовления кондитерских изделий.
27. Ассортимент и технология приготовления холодных и горячих напитков.
28. Правила хранения и отпуска готовой продукции.
29. Характеристика и правила оформления технологических карт.
30. Характеристика и правила оформления технико-технологических карт.
31. Характеристика и правила оформления сырьевой ведомости.
32. Характеристика и правила оформления бракеражного журнала.
33. Характеристика и правила оформления калькуляционной карты.
34. Характеристика меню, виды.
35. Правила составления и оформления меню.
36. Правила хранения сырья.
37. Определение качества поступившего сырья.
38. Требования качеству готовой продукции.
39. Квалификационная характеристика профессии «повар».
40. Правила санитарии и гигиены в работе «повара»
41. Правила техники безопасности при работе на механическом оборудовании.
42. Правила техники безопасности при работе на тепловом оборудовании.
43. Правила санитарии при уборке производственных помещений.
44. Правила санитарии во время мойки кухонной и столовой посуды.

## **2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

### **2.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете**

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дис-

циплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления**



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском

Р.И. Екутеч

\_\_\_\_\_ 2020 г.

**Фонд оценочных средств**

**измерения уровня освоения студентами**

**Производственной практики по ПМ.07 Освоение одной или нескольких  
профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Яблоновский, 2020

Одобрено предметной (цикловой)  
комиссией сервиса, экономики и  
управления

Составлено на основе ФГОС СПО и  
учебного плана филиала МГТУ по  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

Исеев Негуч М.А.

Методист политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке  
Яблоновском

Алескерова А.А. Алескерова

Протокол № 8 от 29.05 2020 г.

«29» 05 2020г

Разработчики:

Барчо З.А

З.А. Барчо

– преподаватель политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

# 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

## 1.1 Перечень формируемых компетенций

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар).

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар):

- формирование профессиональных компетенций:

ПК 7.1. Подготовка инвентаря. Оборудования и рабочего места повара к работе.

ПК 7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 7.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 7.4. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.

Кроме вышеперечисленных профессиональных компетенций обучающиеся повторяют освоенные ранее виды деятельности и соответствующие им профессиональные компетенции:

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – ПК 1.1-ПК 1.4;

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – ПК 2.1-ПК 2.8;

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-ПК 3.7;

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – ПК 4.1-ПК 4.6;

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – ПК 5.1-ПК 5.6.

- формирование общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке;

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;

- приобретение практического опыта:

ПО1 - оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО2 - оценки наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО3 - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО4 - подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО5 - разработки меню, ассортимента блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО6 - подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО7 - приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, десертов, напитков и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

ПО8 - контроля хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО9 - презентации готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий.

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях по учебной практике по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар);

- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях ООО «Южный» ресторан «У Зулимы»

- подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;

- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудниками ООО «Южный» ресторан «У Зулимы»: формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)**

№№ пп	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость
----------	--------------------------	--

		(в часах)
	<b>Место проведения производственной практики:</b> ООО «Южный» ресторан «У Зулимы»	
1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами ООО «Южный» ресторан «У Зулимы»	Ознакомление с ООО «Южный» ресторан «У Зулимы» Экскурсия по предприятию и отдельным службам предприятия .
2.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности. Регистрация в журнале по технике безопасности .
3.	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами ООО «Южный» ресторан «У Зулимы» поселок Яблоновский стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к готовым холодным и горячим десертам, напиткам сложного ассортимента при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию.
4.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий, сервировки и их творческого оформления с учетом соблюдения выхода, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий на вынос и для транспортирования.	Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников ООО «Южный» ресторан «У Зулимы» поселок Яблоновский Выполнение заказов по приготовлению и оформлению блюд и гарниров из овощей. Выполнение заказов по приготовлению и оформлению соусов, супов. Выполнение заказов по приготовлению и оформлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Выполнение заказов по приготовлению и оформлению горячих блюд из мяса, птицы. Выполнение заказов по приготовлению и оформлению горячих блюд из рыбы, творога, яиц. Выполнение заказов по приготовлению и оформлению хлеба, сдобных хлебобулочных изделий. Выполнение заказов по приготовлению кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности

		холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
5.	Организация хранения готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Контроль качества и безопасности готовых изделий. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и способов обслуживания – 6 часов.
6.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	Обеспечение условий хранения готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности).
7.	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т. д.).	Самооценка используемых технологий приготовления готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий и соблюдения технологических и санитарно-гигиенических режимов.
8.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
9.	Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.	Обработка фактического материала. Написание отчета по практике.

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, кон-

		сультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

**3. Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

**3.1 Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации  
Тестовые задания для оценки освоения МДК 07.01:**

**Вариант 1**

**1. Основные типы предприятий общественного питания:**

- а) заготовочные, доготовочные;                      в) столовая;  
б) кафе, бары;    г) ресторан.

**2. Рестораны и бары подразделяются на классы:**

- а) первый, второй и третий;                      в) высший, первый и второй;  
б) люкс, высший и первый;                      г) не подразделяется.

**3. Столовые и закусочные подразделяются на классы:**

- а) люкс, высший и первый;                      в) не подразделяется ;  
б) первый, второй и третий;                      г) высший, первый и второй .

**4. Средства пожара тушения:**

- а) вода и песок;    в) огнетушители;

б) гидропульты; г) все ответы верны.

**5. Огнетушители могут быть:**

а) густопенные, порошковые; в) кислотные;  
б) водные; г) нет верного ответа.

**6. Овощи подразделяются на:**

а) группы; в) категории;  
б) классы; г) нет верного ответа.

**7. Сортировка и калибровка овощей необходима для:**

а) улучшения тепловой обработки; в) нарезки овощей;  
б) снижения отходов; г) нет верного ответа.

**8. Форма нарезки овощей:**

а) простая; в) фигурная;  
б) сложная; г) все ответы верны.

**9. Брусочки, дольки и ломтики:**

а) простая нарезка; в) фигурная нарезка;  
б) сложная нарезка; г) нет верного ответа.

**10. Очищенные корнеплоды хранят:**

а) при температуре 8 °С, 13 час; в) при температуре 4 °С, 12 час;  
б) при температуре 6 °С, 10 час; г) при температуре 1 °С, 5 час.

**11. Сульфитация картофеля:**

а) предохраняет от потемнения; в) сохраняет вкус;  
б) сохраняет форму; г) предохраняет от потерь.

**12. Процент отходов зависит:**

а) качества поступивших овощей; в) от времени года;  
б) способа обработки овощей; г) все ответы верны.

**13. Процент отходов при обработке картофеля в октябре месяце:**

а) 35%; б) 22%; в) 25%; г) 28%.

**14. Картофель, нарезанный, соломкой используют:**

а) для варки; б) для жарки; в) для тушения; г) для запекания.

**15. Свеклу, нарезанную, кубиками используют:**

а) для жарки; в) для тушения;  
б) в приготовление холодных блюд; г) для запекания.

**16. Длина и толщина «брусочков» равна:**

а) 3-4 см. и 0,7-1 см; в) 2-3 см и 0,5-0,7 см;  
б) 6-7 см и 0,9 см; г) 5-6 см и 0,7-,08 см.

**17. Толщина «кружочков» равна:**

а) 2 – 2,5 мм; в) 1,5 – 2 мм;

б) 2,5 – 3 мм;                      г) 2,8 мм.

**18. Картофель, нарезанный «стружкой» используют:**

- а) для варки;                      в) для жарки;  
б) для тушения;                      г) для запекания

**19. Вид нарезки белокачаной капусты:**

- а) брусочками;                      в) шашками;  
б) ломтиками;                      г) стружкой.

**20. Для фарширования используют овощи:**

- а) свеклу;                      в) морковь;  
б) перец;                      г) патиссон.

**21. Качество рыбы определяют:**

- а) по цвету жабр;                      в) консистенции мякоти;  
б) по цвету глаз и чешуи;                      г) все ответы верны.

**22. Фигурная нарезка овощей:**

- а) кубики;                      в) звездочки;  
б) дольки;                      г) брусочки.

**23. Мороженую рыбу оттаивают:**

- а) на воздухе;                      в) в подсоленной воде, температура 10 °С;  
б) в микроволновке;                      г) в горячей воде, температура 45 °С .

**24. Чешуйчатую рыбу очищают:**

- а) электрическим скребком;                      в) ножом;  
б) теркообразным ручным скребком;                      г) все ответы верны.

**25. Очистку чешуи производят в направлении:**

- а) от головы к хвосту;                      в) от грудного плавника к голове;  
б) от хвоста к голове;                      г) нет верного ответа.

**26. Полость зачищают от пленки:**

- а) для сохранения формы;                      в) для сохранения цвета;  
б) для сохранения вкуса;                      г) для сохранения консистенции.

**27. Порционные куски «кругляш» с костями используют:**

- а) для запекания;                      в) для фарширования;  
б) для жарки;                      г) нет верного ответа.

**28. Порционные куски «кругляш» без костей используют:**

- а) для жарки;                      в) для фарширования;  
б) для запекания;                      г) все ответы верны.

**29. Пластование рыбы это:**

- а) филе с кожей, реберными и позвоночными костями;  
б) филе с кожей и реберными костями;  
в) чистое филе;                      г) все ответы верны.



б) размолотый высушенный пшеничный хлеб; г) нет верного ответа.

**13. Двойная панировка - это:**

- а) мука, льезон, белая панировка; в) панировочные сухари, вода, мука;  
б) сырые яйца с молоком, мука; г) белая панировка, сырые яйца, мука.

**14. В результате панирования:**

- а) уменьшается вытекание сока; в) улучшается цвет;  
б) увеличивается масса; г) нет верного ответа.

**15. Льезон - это:**

- а) смесь яиц с молоком (водой), с солью; в) смесь яиц с молоком;  
б) смесь яиц с солью; г) смесь яиц с водой и перцем.

**16. Полуфабрикат «Рыба в тесте» нарезают из филе рыбы:**

- а) судака; в) щуки;  
б) осетровых; г) нет верного ответа.

**17. Пласт для полуфабриката «Зраза донские» отбивают толщиной:**

- а) 0,6 – 1 см; в) 1 – 1,2 см;  
б) 0,5 – 0,6 см; г) 0,8 – 1 см.

**18. Зразы Донские имеют форму:**

- а) круглую; в) продолговатую;  
б) овальную; г) округлую с заостренным концом.

**19. Рыбу в тесте и зразы Донские панируют:**

- а) в двойной панировке; в) в фигурной панировке;  
б) в мучной панировке; г) в красной панировке.

**20. Рыба «кольбер» имеет форму:**

- а) валика; в) восьмерки;  
б) овала; г) брусочка.

**21. Рыбные полуфабрикаты хранятся:**

- а) температура 2-6 °С, 12 ч; в) температура 6-8 °С, 18 ч;  
б) температура 4-8 °С, 14 ч; г) температура 0-2 °С, 10 ч.

**22. Для приготовления полуфабриката «Щука фаршированная» кожу:**

- а) не снимают; в) снимают звеньями;  
б) снимают «чулком»; г) нет верного ответа.

**23. При работе на мясорубке используют:**

- а) скалку; в) нож;  
б) толкатель; г) вилку.

**24. Для приготовления рыбного фарша используют полуфабрикат:**

- а) филе с реберными костями; в) филе с кожей и реберными костями;  
б) чистое филе; г) нет верного ответа.

**25. Полуфабрикат котлеты рыбные должны иметь массу:**



б) ошпаривают кипятком; г) припускают.

**8. Очищенный артишок смачивают:**

- а) водой; в) лимонной кислотой;  
б) уксусом; г) нет верного ответа.

**9. Обработанную зелень хранят:**

- а) 10 час; в) 18 час;  
б) 2 час; г) 12 час.

**10. Обработанные свежие грибы хранят:**

- а) 10 час; в) 12 час;  
б) сразу готовят; г) нет верного ответа.

**11. Капуста зачищенная хранится:**

- а) 24 час; в) 10 час;  
б) 12 час; г) нет верного ответа.

**12. Для обработки рыбы используют разделочную доску с маркировкой:**

- а) ОС; в) РС;  
б) МС; г) РВ.

**13. Овощи с фигурной нарезкой используют:**

- а) для украшения холодных блюд; в) в приготовление I – ых блюд;  
б) в качестве гарнира; г) в приготовление салатов.

**14. Для приготовления «голубцов» кочан капусты:**

- а) бланшируют; в) обдают кипятком;  
б) отваривают; г) нет верного ответа.

**15. Полуфабрикат мелкой рыбы «тушка»:**

- а) жарят во фритюре; в) фаршируют;  
б) жарят основным способом; г) варят.

**16. Количество отходов при обработке 15 кг морского окуня для жарки в целом виде:**

- а) 4 кг; в) 3200 кг;  
б) 3750 кг; г) 3500 кг.

**17. Продукты в мясорубку загружают:**

- а) до пуска; в) во время работы;  
б) после пуска; г) нет верного ответа.

**18. Во время работы электромясорубки запрещается:**

- а) ремонтировать; в) зачищать «шнек»;  
б) прочищать разгрузочное отверстие; г) все ответы верны.

**19. Для приготовления теста – кляр необходимо:**

- а) мука, яйца, растительное масло, соль; в) мука, яйца, маргарин, соль;  
б) мука, яйца, соль; г) нет верного ответа.



- а) качества поступивших овощей;                      в) от времени года;  
б) способа обработки овощей;                      г) все ответы верны.

**3. Процент отходов при обработке картофеля в октябре месяце:**

- а) 35%;                      в) 25%;                      б) 22%;                      г) 28%.

**4. Картофель, нарезанный, соломкой используют:**

- а) для варки;                      в) для тушения;  
б) для жарки;                      г) для запекания.

**5. Свеклу, нарезанную, кубиками используют:**

- а) для жарки;                      в) для тушения;  
б) в приготовление холодных блюд;                      г) для запекания.

**6. Длина и толщина «брусочков» равна:**

- а) 3-4 см. и 0,7-1 см;                      в) 2-3 см и 0,5-0,7см;  
б) 6-7см и 0,9 см;                      г) 5-6 см и 0,7-,08 см.

**7. Толщина «кружочков» равна:**

- а) 2 – 2,5 мм;                      в) 1,5 – 2 мм;                      б) 2,5 – 3 мм;                      г) 2,8 мм.

**8. Картофель нарезанный «стружкой» используют:**

- а) для варки;                      в) для жарки;  
б) для тушения;                      г) для запекания

**9. Виды нарезки белокачаной капусты:**

- а) брусочками;                      в) шашками;  
б) ломтиками;                      г) стружкой.

**10. Для фарширования используют овощи:**

- а) свеклу;                      в) морковь;  
б) перец;                      г) патиссон.

**11. Рыбные полуфабрикаты хранятся:**

- а) температура 2-6 °С, 12 ч;                      в) температура 6-8 °С, 18 ч;  
б) температура 4-8 °С, 14 ч;                      г) температура 0-2 °С, 10 ч.

**12. Для приготовления полуфабриката «Щука фаршированная» кожу:**

- а) не снимают;                      в) снимают звеньями;  
б) снимают «чулком»;                      г) нет верного ответа.

**13. При работе на мясорубке используют:**

- а) скалку;                      в) нож;  
б) толкатель;                      г) вилку.

**14. Для приготовления рыбного фарша используют полуфабрикат:**

- а) филе с реберными костями;                      в) филе с кожей и реберными костями;  
б) чистое филе;                      г) нет верного ответа.

**15. Полуфабрикат котлеты рыбные должны иметь массу:**

- а) 94 гр;                      в) 104 гр;  
б) 86 гр;                      г) 114 гр.

**16. Выбивание фарша обеспечивает:**

- а) пышность, сочность;      в) плотность;  
б) упругость;                      г) все ответы верны.

**17. Котлеты рыбные имеют форму:**

- а) квадратную;      в) овально – приплюснутую с заостренным концом;  
б) овальную;      г) круглую.

**18. Котлеты рыбные панируют:**

- а) двойной панировке;      в) красной панировке;  
б) белой панировке;      г) фигурной панировке.

**19. Биточки рыбные должны быть:**

- а) диаметром 8см, толщиной 3 см;      в) диаметром 6см, толщиной 2 см;  
б) диаметром 4см, толщиной 2 см;      г) диаметром 7см, толщиной 3,5 см.

**20. Сколько делают надрезов для снятия кожи с соленой сельди:**

- а) 2;      в) ни одного;  
б) 1;      г) 3.

**21. Капуста зачищенная хранится:**

- а) 24 час;      в) 10 час;  
б) 12 час;      г) нет верного ответа.

**22. Для обработки рыбы используют разделочную доску с маркировкой:**

- а) ОС;      в) РС;  
б) МС;      г) РВ.

**23. Овощи с фигурной нарезкой используют:**

- а) для украшения холодных блюд;      в) в приготовление I – ых блюд;  
б) в качестве гарнира;      г) в приготовление салатов.

**24. Для приготовления «голубцов» кочан капусты:**

- а) бланшируют;      в) обдают кипятком;  
б) отваривают;      г) нет верного ответа.

**25. Полуфабрикат мелкой рыбы «тушка»:**

- а) жарят во фритюре;      в) фаршируют;  
б) жарят основным способом;      г) варят.

**26. Количество отходов при обработке 15 кг морского окуня для жарки в целом виде:**

- а) 4 кг;      в) 3200 кг;  
б) 3750 кг;      г) 3500 кг.

**27. Продукты в мясорубку загружают:**

- а) до пуска;      в) во время работы;  
б) после пуска;      г) нет верного ответа.



30	б	г	а	а
----	---	---	---	---

### 3.5. Вопросы к дифференцированному зачету.

1. Характеристика производственной инфраструктуры предприятия общественного питания.
2. Характеристика рыбного цеха.
3. Характеристика овощного цеха.
4. Характеристика мясного цеха.
5. Характеристика горячего цеха.
6. Характеристика холодного цеха.
7. Характеристика кондитерского цеха.
8. Механическая кулинарная обработка овощей.
9. Механическая кулинарная обработка рыбы.
10. Механическая кулинарная обработка мяса.
11. Механическая кулинарная обработка птицы.
12. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд.
13. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы.
14. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбного фарша.
15. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса.
16. Ассортимент и технология приготовления блюд из рубленой массы и мясного фарша.
17. Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы.
18. Ассортимент и технология приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.
19. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и творога.
20. Ассортимент и технология приготовления супов.
21. Ассортимент и технология приготовления соусов.
22. Ассортимент и технология приготовления холодных сладких блюд
23. Ассортимент и технология приготовления горячих сладких блюд
24. Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий.
25. Ассортимент и технология приготовления фаршей и начинок.
26. Ассортимент и технология приготовления кондитерских изделий.
27. Ассортимент и технология приготовления холодных и горячих напитков.
28. Правила хранения и отпуска готовой продукции.
29. Характеристика и правила оформления технологических карт.
30. Характеристика и правила оформления технико-технологических карт.
31. Характеристика и правила оформления сырьевой ведомости.
32. Характеристика и правила оформления бракеражного журнала.
33. Характеристика и правила оформления калькуляционной карты.
34. Характеристика меню, виды.
35. Правила составления и оформления меню.
36. Правила хранения сырья.
37. Определение качества поступившего сырья.
38. Требования качеству готовой продукции.
39. Квалификационная характеристика профессии «повар».
40. Правила санитарии и гигиены в работе «повара»
41. Правила техники безопасности при работе на механическом оборудовании.
42. Правила техники безопасности при работе на тепловом оборудовании.
43. Правила санитарии при уборке производственных помещений.

44. Правила санитарии во время мойки кухонной и столовой посуды.

## **2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

### **2.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете**

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления**



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском

Р.И. Екутеч

05 2020 г.

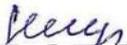
**Фонд оценочных средств  
измерения уровня освоения студентами  
Учебной практики по МДК.08.01 Технология приготовления блюд  
кухонь народов мира  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Яблоновский, 2020**

Одобрено предметной (цикловой)  
комиссией сервиса, экономики и  
управления

Составлено на основе ФГОС СПО и  
учебного плана филиала МГТУ по  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

 Негуч М.А.

Методист политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке  
Яблоновском

 А.А. Алескерова

Протокол № 8 от 29.05 2020 г.

«29» 05 2020г

Разработчики:

Барчо З.А



– преподаватель политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики **ПМ. 08 Приготовление блюд национальной кухни.**

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме экзамена.

### 1.1 Перечень формируемых компетенций

Учебная практика МДК 08.01 Технология приготовления блюд кухонь народов направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

#### **приобрести первоначальный практический опыт:**

ПО1 - 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;

ПО2 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

ПО3 - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

ПО4 - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

ПО5 - контроле хранения и расхода продуктов;

ПО6 - подготовке сырья и приготовления блюд кухонь народов мира;

#### **уметь:**

У1 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У2 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У3 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У4 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

У5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У6 - проверять органолептическим способом качество продуктов;

У7 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд кухонь народов мира;

У8 - использовать различные технологии приготовления и оформление блюд кухонь народов мира с учетом специфики приготовления и подачи блюд;

У9 - оценивать качество блюд кухонь народов мира;

У10 - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
МДК. 08.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА**

<b>Наименование тем учебной практики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>
Тема 1. Организация технологического процесса приготовления блюд кухонь народов мира.	Отработка приемов оценки наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
Тема 2. Контроль технологического процесса приготовления блюд кухонь народов мира.	Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.
Тема 3. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Европы (итальянская, французская, немецкая, английская кухни).	Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд народов стран Европы. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. Оформление, сервировка и подача.
Тема 4. Отработка навыков по приготовлению блюд североамериканской кухни.	Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд североамериканской кухни. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. Оформление, сервировка и подача.
Тема 5. Отработка навыков по приготовлению блюд бразильской и мексиканской кухни.	Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд бразильской и мексиканской кухни. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. Оформление, сервировка и подача.

<p>Тема 6. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Азии и Средней Азии.</p>	<p>Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд кухонь народов Азии.          Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд кухонь народов Средней Азии          Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий.          Составление калькуляции на количество порций.          Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд.          Разработка технологических карт.          Оформление, сервировка и подача.</p>
<p>Тема 7. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Кавказа.</p>	<p>Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд кухонь народов Кавказа.          Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий.          Составление калькуляции на количество порций.          Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд.          Разработка технологических карт.          Оформление, сервировка и подача.</p>
<p>Тема 8. Отработка навыков по приготовлению блюд украинской кухни.</p>	<p>Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд украинской кухни.          Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий.          Составление калькуляции на количество порций.          Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд.          Разработка технологических карт.          Оформление, сервировка и подача.</p>
<p>Тема 9. Отработка навыков по приготовлению блюд белорусской кухни.</p>	<p>Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд белорусской кухни.          Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий.          Составление калькуляции на количество порций.          Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд.          Разработка технологических карт.          Оформление, сервировка и подача.</p>
<p>Тема 10. Отработка навыков по приготовлению блюд татарской кухни.</p>	<p>Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд татарской кухни.          Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий.          Составление калькуляции на количество порций.          Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд.          Разработка технологических карт.          Оформление, сервировка и подача.</p>
<p>Тема 11. Отработка навыков по приготовлению блюд русской национальной кухни.</p>	<p>Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд русской национальной кухни.          Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий.          Составление калькуляции на количество порций.</p>

	<p>Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд.</p> <p>Разработка технологических карт.</p> <p>Оформление, сервировка и подача.</p>
<p>Тема 12. Отработка навыков по приготовлению блюд адыгейской национальной кухни.</p>	<p>Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд адыгейской национальной кухни.</p> <p>Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий.</p> <p>Составление калькуляции на количество порций.</p> <p>Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд.</p> <p>Разработка технологических карт.</p> <p>Оформление, сервировка и подача.</p>

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в ра-

		боте с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
--	--	--

**3.Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

### Тестовые задания вариант 1

Выберите правильные варианты ответов

#### 1 вариант

1. **Что использовали коренные жители Северной Америки вместо сахара?**
  - а) финиковую пасту
  - б) виноградный сок
  - в) сушеный виноград
  - г) кленовый сироп
  
2. **Как называется блюдо, приготовленное на открытом огне на свежем воздухе?**
  - а) тандур
  - б) барбекю
  - в) карри
  - г) пилав
  
3. **Любимый овощ американцев, используемый не только в кулинарии, но и как традиционное украшение:**
  - а) тыква
  - б) огурец
  - в) помидоры
  - г) перец
  
4. **Какой кухне принадлежит блюдо «ветчина в медовой глазури»?**
  - а) немецкой
  - б) американской
  - в) бразильской
  - г) мексиканской
  
5. **В какой кухне мясо и рыбу для горячих блюд не панируют?**
  - а) мексиканской
  - б) американской
  - в) аргентинской
  - г) бразильской
  
6. **Какое блюдо заменяет бразильский суп?**
  - а) пампас
  - б) пиканья
  - в) фейжуадо
  - г) террине

- 7. Какой продукт является основным продуктом питания мексиканцев?**  
а) кукуруза  
б) рис  
в) нут  
г) чечевица
- 8. Какой продукт является основой многих мексиканских блюд?**  
а) рыбный соус  
б) тортильяс  
в) каннелони  
г) ньёки
- 9. Как в мексиканской кухне называют блюда на основе кукурузной каши?**  
а) такос  
б) энчиладос  
в) квесадильяс  
г) тамалес
- 10. В кухне, какой страны существует специальная классификация остроты различных сортов перца?**  
а) Венгрии  
б) Мексике  
в) Бразилии  
г) Испании
- 11. Способ измельчения вареного мяса и рыбы для мексиканских блюд:**  
а) протираание  
б) рубка  
в) деление на волокна  
г) нарезка
- 12. Из какой муки готовят тортильяс в мексиканской кухне?**  
а) рисовой  
б) пшеничной  
в) гречневой  
г) кукурузной
- 13. Каким супам отдают предпочтение американцы?**  
а) заправочным  
б) прозрачным  
в) пюреобразным  
г) фруктовым
- 14. Чем, как правило, заправляют салаты в мексиканской кухне?**  
а) сметаной  
б) сливками  
в) оливковым маслом  
г) майонезом
- 15. Какие салаты наиболее распространены в американской кухне?**  
а) зеленые  
б) с рисом  
в) мясные

г) рыбные

## 2 вариант

### Технология приготовления блюд восточной кухни.

1. Какая группа блюд в индийской кухне носит название «Карри»?

- а) сладкие блюда
- б) горячие блюда
- в) закуски
- г) супы

2. В какой азиатской стране широко распространено вегетарианство?

- а) Японии
- б) Корее
- в) Индии
- г) Китае

3. Мясо, каких животных не едят индусы?

- а) овец
- б) коров
- в) свиней
- г) диких животных

4. Какая группа блюд в арабской кухне называется «Мезе»?

- а) мучные блюда
- б) рыбные горячие блюда
- в) супы
- г) закуски

5. В какой кухне готовят блюда из ласточкиных гнезд?

- а) японской
- б) китайской
- в) корейской
- г) вьетнамской

6. Самая популярная приправа в Индии:

- а) карри
- б) соевый соус
- в) рыбный соус
- г) букет «Гарни»

7. В какой стране готовят блюда из змей?

- а) индийской
- б) японской
- в) китайской
- г) корейской

8. От каких овощей отказываются индусы – строгие вегетарианцы?

- а) лука
- б) помидоров
- в) чеснока
- г) огурцов

- 9. В какой кухне готовят блюда из ядовитых рыб?**  
а) китайской  
б) японской  
в) корейской  
г) тайской
- 10. Для приготовления какого напитка в Индии используют квашеную морковь?**  
а) нимбу-панч  
б) пива  
в) канжи  
г) флипа
- 11. Какой продукт является синонимом слова – «пища» в кухне Юго-восточной Азии?**  
а) рыба  
б) рис  
в) фасоль  
г) нут
- 12. В какой стране была написана первая в мире кулинарная книга?**  
а) Франции  
б) Италии  
в) Японии  
г) Китае
- 13. Самый распространенный способ тепловой обработки продуктов в китайской кухне.**  
а) варка  
б) тушение  
в) припускание  
г) жарка
- 14. В какой стране обед заканчивается супом?**  
а) Китае  
б) Индии  
в) Японии  
г) Корее
- 15. Какое мясо предпочтительнее в китайской кухне?**  
а) телятина  
б) баранина  
в) свинина  
г) говядина
- 16. В какой кухне для измельчения продуктов не пользуются мясорубками?**  
а) Японии  
б) Корее  
в) Китае  
г) Индии
- 17. Какая приправа популярна в китайской кухне?**  
а) лавровый лист

- б) винный уксус
- в) соевый соус
- г) рыбная паста

**18. Чем в китайской кухне ослабляют сильный рыбный запах блюд?**

- а) уксусом
- б) зелению петрушки
- в) водкой
- г) свиным салом

**19. Какой молочный продукт китайцы называют испорченным?**

- а) сливочное масло
- б) творог
- в) йогурт
- г) кефир

**20. Какое китайское блюдо является концентрированным белком?**

- а) акульки плавники
- б) консервированные яйца
- в) ласточкины гнезда
- г) побеги бамбука

**21. Время жарки основных блюд в китайской кухне:**

- а) 2-3 мин
- б) 7-10 мин
- в) 15-20 мин
- г) 30-40 мин

**22. На сколько кусочков нарезают при подаче «Утку по-пекански»?**

- а) 60
- б) 80
- в) 100
- г) 120

**23. Какие добавки китайцы добавляют в чай?**

- а) корицу
- б) ванилин
- в) сахар
- г) никаких

**24. Каких блюд нет в корейской кухне?**

- а) сладких
- б) молочных
- в) крупяных
- г) пюреобразных

**25. Из чего готовят творог в странах Юго-восточной Азии?**

- а) молока буйволиц
- б) кокосового молока
- в) коровьего молока
- г) сои

**26. Какой кухне принадлежит блюдо «Кимчи»?**

- а) индийской
- б) японской
- в) китайской
- г) корейской

**27. В какой стране любят блюда из квашеной редьки?**

- а) Китае
- б) Корее
- в) Японии
- г) Индии

**28. Какой плод в тайской кухне служит для получения молока?**

- а) киви
- б) дуриан
- в) папайя
- г) кокос

**29. В какой кухне популярно блюдо из яиц в виде мотков из яичных нитей?**

- а) Корее
- б) Таиланде
- в) Китае
- г) Индонезии

**30. Что является обязательной составной частью японского блюда «Суши»?**

- а) рыба
- б) грибы
- в) соя
- г) рис

**31. Из чего готовят тофу?**

- а) сои
- б) нута
- в) чечевицы
- г) гороха

**32. В каком блюде японской кухни рыба используется в сыром виде?**

- а) суши
- б) сашими
- в) калекукко
- г) саган-долма

**33. Какие фрукты предпочитают японцы?**

- а) груши
- б) яблоки
- в) хурму
- г) виноград

**34. Водой какой температуры заваривают чай в Японии?**

- а) 50-60<sup>0</sup>С
- б) 60-70<sup>0</sup>С
- в) 70-80<sup>0</sup>С
- г) 100<sup>0</sup>С

- 35. В культуре какого народа чайная церемония занимает одно из заметных мест?**
- а) Англии
  - б) Китае
  - в) Японии
  - г) Швеции

### 3 вариант

**Технология приготовления блюд европейской кухни.**

- 1. Какое блюдо является неотъемлемой частью завтрака в Великобритании?**
- а) пудинг сухарный
  - б) рогалики с джемом
  - в) поридж
  - г) манная каша
- 2. Любимый горячий напиток англичан:**
- а) шоколад
  - б) кофе
  - в) чай с молоком
  - г) чай с лимоном
- 3. Какое блюдо является изобретением англичан?**
- а) тефтели
  - б) ростбиф
  - в) бифштекс рубленый
  - г) кнели куриные
- 4. Праздничное испанское блюдо:**
- а) жареный цыпленок
  - б) паэлья
  - в) рыбный пудинг
  - г) тортильяс
- 5. Из какого мяса испанцы готовят блюдо «бандерильяс»?**
- а) мяса акулы
  - б) бычьего мяса
  - в) свинины
  - г) курицы
- 6. В каком блюде традиционно сочетается мясо курицы и морепродукты?**
- а) суп буйабес
  - б) суп панадель
  - в) паэлья
  - г) энчиладас
- 7. Любимое блюдо немцев:**
- а) свиные ножки с квашеной капустой
  - б) бифштекс
  - в) рулет с яйцом
  - г) кнедлики из печени
- 8. Из чего немцы готовят роль-мопс?**

- а) маринованных кабачков
- б) филе курицы
- в) сельди соленой
- г) папоротника соленого

**9. В какой кухне готовят супы с пивом?**

- а) испанской
- б) английской
- в) немецкой
- г) польской

**10. Струдель с яблоками – изделие чьей кухни?**

- а) венгерской
- б) греческой
- в) английской
- г) немецкой

**11. Фляки – изделие чьей кухни?**

- а) румынской
- б) итальянской
- в) корейской
- г) польской

**12. Из чего готовят фляки?**

- а) печени
- б) рубцов
- в) сердца
- г) мозгов

**13. Какая крупа используется для краковской каши?**

- а) рисовая
- б) пшеница
- в) гречневая
- г) ячменная

**14. Кто изобрел бигос?**

- а) чехи
- б) поляки
- в) румыны
- г) немцы

**15. Основной компонент бигоса:**

- а) капуста
- б) мясо
- в) грибы
- г) помидоры

**16. Как называют кукурузную кашу в Румынии?**

- а) поридж
- б) мамалыга
- в) полента
- г) няня

- 17. Что такое чорба?**  
а) напиток из ягод  
б) фаршированная тыква  
в) суп  
г) закуска из творога
- 18. К каким блюдам относятся мусаки?**  
а) тушеным  
б) запеченым  
в) жареным  
г) вареным
- 19. Какая страна оказала большое влияние на формирование греческой кухни?**  
а) Турция  
б) Италия  
в) Франция  
г) Болгария
- 20. Любимый продукт в скандинавской кухне:**  
а) свинина  
б) говядина  
в) крупы  
г) рыба
- 21. В каком виде скандинавы предпочитают потреблять картофель, морковь и другие овощи?**  
а) отварном  
б) жареном  
в) тушеном  
г) запеченом
- 22. Любимый молочный продукт в скандинавских странах:**  
а) творог  
б) молоко  
в) сыр  
г) йогурт
- 23. В каком виде используют свеклу для приготовления бифштекса в шведской кухне?**  
а) сыром  
б) тушеном  
в) вареном  
г) смеси сырой и вареной
- 24. Любимая закуска скандинавов:**  
а) ветчина с хреном  
б) сельдь с луком  
в) заливное из рыбы  
г) бутерброд с икрой
- 25. Какое блюдо в русской кухне готовят по аналогии со скандинавскими клопсами?**

- а) фрикадельки
- б) гренки
- в) хворост
- г) клецки

**26. На каком жире скандинавы предпочитают жарить салаку?**

- а) оливковом масле
- б) свином жире
- в) сливочном масле
- г) топленом масле

**27. Закуски, популярные в Дании:**

- а) мясные рулеты
- б) фаршированная рыба
- в) салаты
- г) бутерброды

**28. Что такое клипфикс?**

- а) вяленая баранина
- б) сушеные яблоки
- в) сушеная треска
- г) вареные раки

**29. Старинный способ консервирования мяса в Болгарии:**

- а) засолка
- б) маринование
- в) вяление
- г) замораживание

**30. К какой группе блюд относится баница?**

- а) мучных
- б) овощных
- в) яичных
- г) крупяных

**31. Кухня какой страны более острая?**

- а) Румынии
- б) Болгарии
- в) Венгрии
- г) Германии

**32. Что объединяет супы типа чорб?**

- а) сладковатый вкус
- б) кисловатый вкус
- в) острый вкус
- г) пресный вкус

**33. Любимый овощ венгров:**

- а) огурцы
- б) помидоры
- в) картофель
- г) перец

- 34. Какое блюдо в венгерской кухне может быть горячим блюдом и супом?**  
а) токань  
б) паприкаш  
в) гуляш  
г) перкельт
- 35. Какой жир венгры используют для жарки?**  
а) сливочное масло  
б) растительное масло  
в) свиной жир  
г) говяжий жир
- 36. В какой стране специально откармливают гусей для увеличения печени?**  
а) Румынии  
б) Польше  
в) Венгрии  
г) Турции
- 37. Время тепловой обработки французского бифштекса:**  
а) 1-2 мин  
б) 2-4 мин  
в) 7-10 мин  
г) 10-15 мин
- 38. Какой овощ является неременной составной частью блюд в итальянской кухне?**  
а) сельдерей  
б) лук  
в) чеснок  
г) петрушка
- 39. Какой продукт присутствует в ежедневной трапезе французов?**  
а) рыба  
б) фасоль  
в) йогурт  
г) сыр
- 40. Любимый овощной суп во Франции:**  
а) из спаржи  
б) луковый  
в) из помидоров  
г) огуречный
- 41. В какой кухне готовят суп «Панадель»?**  
а) польской  
б) чехословацкой  
в) венгерской  
г) греческой
- 42. Какие изделия из теста можно фаршировать?**  
а) равиоли  
б) ньёки  
в) канеллонни  
г) клецки

- 43. Что такое помазанки?**  
а) кондитерские изделия  
б) кремы  
в) соусы  
г) бутербродные массы
- 44. Какое блюдо итальянцы используют вместо хлеба?**  
а) макароны  
б) рис  
в) поленту  
г) пиццу
- 45. Основной продукт в ризотто:**  
а) макароны  
б) рис  
в) фасоль  
г) бобы
- 46. Основной способ приготовления овощей в итальянской кухне:**  
а) варка  
б) припускание на пару  
в) запекание в кожуре  
г) тушение в собственном соку
- 47. Какую группу блюд в итальянской кухне называют антипасты?**  
а) закуски  
б) напитки  
в) сладкие блюда  
г) блюда из риса
- 48. В каком блюде польской кухни используется кровь свежезабитого гуся?**  
а) гуйаш  
б) паприкаш  
в) фляки  
г) чернина
- 49. В какой кухне готовят суп «Буйабес»?**  
а) итальянской  
б) испанской  
в) французской  
г) немецкой
- 50. Какое блюдо в румынской кухне готовится в виде колбасок из рубленого мяса?**  
а) шиш-кебаб  
б) шпикачки  
в) мититеи  
г) шиш-чевап

**Критерии оценивания тестовых заданий:  
Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.**

**Критерии оценок**

**Технология приготовления блюд национальной и зарубежной кухни.**

**Эталоны ответов**

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	г	9	г
2	б	10	б
3	а	11	в
4	б	12	г
5	в	13	в; г
6	в	14	в
7	а	15	а
8	б		

**Технология приготовления блюд восточной кухни.**

**Эталоны ответов**

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	Б	19	а
2	В	20	в
3	Б	21	а
4	Г	22	г
5	Б	23	г
6	А	24	б
7	В	25	г
8	Б	26	г
9	Б	27	б
10	В	28	г
11	Б	29	б
12	Г	30	г
13	Г	31	а
14	А	32	б
15	В	33	в
16	В	34	в
17	В	35	в
18	В		

**Технология приготовления блюд европейской кухни**

**Эталоны ответов**

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	В	26	б
2	В	27	г
3	Б	28	в

4	Б	29	в
5	Б	30	а
6	В	31	в
7	А	32	б
8	В	33	г
9	В	34	в
10	Г	35	в
11	Г	36	в
12	Б	37	б
13	В	38	в
14	Б	39	г
15	а; б	40	б
16	Б	41	б
17	В	42	а; в
18	Б	43	г
19	А	44	в
20	г	45	б
21	а	46	г
22	б	47	а
23	в	48	г
24	б	49	в
25	а	50	в

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

##### **4.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете**

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления**



**УТВЕРЖАЮ**  
Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском

Р.И. Екутеч

05 \_\_\_\_\_ 2020 г.

**Фонд оценочных средств  
измерения уровня освоения студентами  
Производственной практики по ПМ.08 Приготовление блюд кухонь  
народов мира  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Яблоновский, 2020

Одобрено предметной (цикловой)  
комиссией сервиса, экономики и  
управления

Составлено на основе ФГОС СПО и  
учебного плана филиала МГТУ по  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

Мещ Негуч М.А.

Методист политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке  
Яблоновском

А.А. Алескерова А.А. Алескерова

Протокол № 8 от 29-05 2020 г.

«29» 05 2020г

Разработчики:

Барчо З.А

З.А. Барчо

– преподаватель политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики **ПМ. 08 Приготовление блюд национальной кухни.**

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме экзамена.

### 1.1 Перечень формируемых компетенций

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности Приготовление блюд кухонь народов мира:

- формирование профессиональных компетенций:

ПК 8.1.	Готовить и оформлять сложную холодную кулинарную продукцию национальной и зарубежной кухни.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять сложную горячую кулинарную продукцию национальной и зарубежной кухни.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия национальной и зарубежной кухни.
ПК 8.4.	Готовить и оформлять сложные холодные и горячие десерты национальной и зарубежной кухни

Кроме вышеперечисленных профессиональных компетенций обучающиеся повторяют освоенные ранее виды деятельности и соответствующие им профессиональные компетенции:

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-ПК3.7;

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – ПК 5.1-ПК 5.6.

- формирование общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке;

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;  
- приобретение практического опыта:

ПО1 - 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;

ПО2 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

ПО3 - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

ПО4 - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

ПО5 - контроле хранения и расхода продуктов;

ПО6 - подготовке сырья и приготовления блюд кухонь народов мира.

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях по учебной практике по ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира МДК 08.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира;

- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях ООО «Южный» ресторан «У Зулимы»

- подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;

- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудниками ООО «Южный» ресторан «У Зулимы» поселок Яблоновский формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА**

№.№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)
	<b>Место проведения производственной практики:</b> ООО «Южный» ресторан «У Зулимы»	
1.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
2.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд кухонь народов мира. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.
3.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Подбор и рациональное использование сырья, соответствующего определенной национальной кухне.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию
4.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода кулинарных изделий, закусок.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию
5.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд кухонь народов мира в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников ООО «Южный» ресторан «У Зулимы»: Выполнение заказа по приготовлению блюд кухонь народов Европы (итальянская, французская, немецкая, английская кухни). Выполнение заказа по приготовлению блюд североамериканской кухни. Выполнение заказа по приготовлению

		<p>блюды бразильской и мексиканской кухни.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд кухонь народов Азии.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд кухонь народов Кавказа.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд кухонь народов Средней Азии.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд украинской кухни.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд белорусской кухни.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд русской национальной кухни.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд татарской кухни.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд адыгейской национальной кухни.</p>
6.	Оформление и подача блюд в соответствии с национальными традициями.	<p>Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников ООО «Южный» ресторан «У Зулимы»:</p> <p>Оформление и подача блюд кухонь народов Европы (итальянская, французская, немецкая, английская кухни).</p> <p>Оформление и подача блюд североамериканской кухни.</p> <p>Оформление и подача блюд бразильской и мексиканской кухни.</p> <p>Оформление и подача блюд кухонь народов Азии.</p> <p>Оформление и подача блюд кухонь народов Кавказа.</p> <p>Оформление и подача блюд кухонь народов Средней Азии.</p> <p>Оформление и подача блюд украинской кухни.</p> <p>Оформление и подача блюд белорусской кухни.</p> <p>Оформление и подача блюд русской национальной кухни.</p> <p>Оформление и подача блюд татарской кухни.</p> <p>Оформление и подача блюд адыгейской национальной кухни.</p>
7.	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	Обеспечение условий для рационального использования рабочего места.
8.	Проведение текущей уборки рабо-	Проведение текущей уборки рабочего

	<p>чего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>места повара режимов</p>
--	---	-----------------------------

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	<p>Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.</p>
«Хорошо»	4 балла	<p>Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.</p>
«Удовлетворительно»	3 балла	<p>Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.</p>
«Неудовлетворительно»	2 балла	<p>Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.</p>

**3. Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

**3.1 Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации**

**Тестовые задания**

**Выберите правильные варианты ответов:**

**Вариант 1**

**1. Что использовали коренные жители Северной Америки вместо сахара:**

- а) финиковую пасту;
- б) виноградный сок;
- в) сушеный виноград;
- г) кленовый сироп.

**2. Как называется блюдо, приготовленное на открытом огне на свежем воздухе:**

- а) тандур;
- б) барбекю;
- в) карри;
- г) пилав.

**3. Любимый овощ американцев, используемый не только в кулинарии, но и как традиционное украшение:**

- а) тыква;
- б) огурец;
- в) помидоры;
- г) перец.

**4. Какой кухне принадлежит блюдо «ветчина в медовой глазури»:**

- а) немецкой;
- б) американской;
- в) бразильской;
- г) мексиканской.

**5. В какой кухне мясо и рыбу для горячих блюд не панируют:**

- а) мексиканской;
- б) американской;
- в) аргентинской;
- г) бразильской.

**6. Какое блюдо заменяет бразильский суп:**

- а) пампас;
- б) пиканья;
- в) фейжуадо;
- г) террине.

**7. Какой продукт является основным продуктом питания мексиканцев:**

- а) кукуруза;
- б) рис;
- в) нут;

г) чечевица.

**8. Какой продукт является основой многих мексиканских блюд:**

- а) рыбный соус;
- б) тортильяс;
- в) каннелони;
- г) ньёки.

**9. Как в мексиканской кухне называют блюда на основе кукурузной каши:**

- а) такос;
- б) энчиладос;
- в) квесадильяс;
- г) тамалес.

**10. В кухне, какой страны существует специальная классификация остроты различных сортов перца:**

- а) Венгрии;
- б) Мексике;
- в) Бразилии;
- г) Испании.

**11. Способ измельчения вареного мяса и рыбы для мексиканских блюд:**

- а) протираание;
- б) рубка;
- в) деление на волокна;
- г) нарезка.

**12. Из какой муки готовят тортильяс в мексиканской кухне:**

- а) рисовой;
- б) пшеничной;
- в) гречневой;
- г) кукурузной.

**13. Каким супам отдают предпочтение американцы:**

- а) заправочным;
- б) прозрачным;
- в) пюреобразным;
- г) фруктовым.

**14. Чем, как правило, заправляют салаты в мексиканской кухне:**

- а) сметаной;
- б) сливками;
- в) оливковым маслом;
- г) майонезом.

**15. Какие салаты наиболее распространены в американской кухне:**

- а) зеленые;
- б) с рисом;
- в) мясные;
- г) рыбные.

**1. Какая группа блюд в индийской кухне носит название «Карри»:**

- а) сладкие блюда;
- б) горячие блюда;
- в) закуски;
- г) супы.

**2. В какой азиатской стране широко распространено вегетарианство:**

- а) Японии;
- б) Корее;
- в) Индии;
- г) Китае.

**3. Мясо, каких животных не едят индусы:**

- а) овец;
- б) коров;
- в) свиней;
- г) диких животных.

**4. Какая группа блюд в арабской кухне называется «Мезе»:**

- а) мучные блюда;
- б) рыбные горячие блюда;
- в) супы;
- г) закуски.

**5. В какой кухне готовят блюда из ласточкиных гнезд:**

- а) японской;
- б) китайской;
- в) корейской;
- г) вьетнамской.

**6. Самая популярная приправа в Индии:**

- а) карри;
- б) соевый соус;
- в) рыбный соус;
- г) букет «Гарни».

**7. В какой стране готовят блюда из змей:**

- а) индийской;
- б) японской;
- в) китайской;
- г) корейской.

**8. От каких овощей отказываются индусы – строгие вегетарианцы:**

- а) лука;
- б) помидоров;
- в) чеснока;
- г) огурцов.

**9. В какой кухне готовят блюда из ядовитых рыб:**

- а) китайской;
- б) японской;
- в) корейской;

г) тайской.

**10. Для приготовления какого напитка в Индии используют квашеную морковь:**

- а) нимбу-панч;
- б) пива;
- в) канжи;
- г) флипа.

**11. Какой продукт является синонимом слова – «пища» в кухне Юго-восточной Азии:**

- а) рыба;
- б) рис;
- в) фасоль;
- г) нут.

**12. В какой стране была написана первая в мире кулинарная книга:**

- а) Франции;
- б) Италии;
- в) Японии;
- г) Китае.

**13. Самый распространенный способ тепловой обработки продуктов в китайской кухне:**

- а) варка;
- б) тушение;
- в) припускание;
- г) жарка.

**14. В какой стране обед заканчивается супом:**

- а) Китае;
- б) Индии;
- в) Японии;
- г) Корее.

**15. Какое мясо предпочтительнее в китайской кухне:**

- а) телятина;
- б) баранина;
- в) свинина;
- г) говядина.

**16. В какой кухне для измельчения продуктов не пользуются мясорубками:**

- а) Японии;
- б) Корее;
- в) Китае;
- г) Индии.

**17. Какая приправа популярна в китайской кухне:**

- а) лавровый лист;
- б) винный уксус;
- в) соевый соус;
- г) рыбная паста.

**18. Чем в китайской кухне ослабляют сильный рыбный запах блюд:**

- а) уксусом;
- б) зеленью петрушки;
- в) водкой;
- г) свиным салом.

**19. Какой молочный продукт китайцы называют испорченным:**

- а) сливочное масло;
- б) творог;
- в) йогурт;
- г) кефир.

**20. Какое китайское блюдо является концентрированным белком:**

- а) акульи плавники;
- б) консервированные яйца;
- в) ласточкины гнезда;
- г) побеги бамбука.

**21. Время жарки основных блюд в китайской кухне:**

- а) 2-3 мин.;
- б) 7-10 мин.;
- в) 15-20 мин.;
- г) 30-40 мин.

**22. На сколько кусочков нарезают при подаче утку по-пекински:**

- а) 60;
- б) 80;
- в) 100;
- г) 120.

**23. Какие добавки китайцы добавляют в чай:**

- а) корицу;
- б) ванилин;
- в) сахар;
- г) никаких.

**24. Каких блюд нет в корейской кухне:**

- а) сладких;
- б) молочных;
- в) крупяных;
- г) пюреобразных.

**25. Из чего готовят творог в странах Юго-восточной Азии:**

- а) молока буйволиц;
- б) кокосового молока;
- в) коровьего молока;
- г) сои.

**26. Какой кухне принадлежит блюдо «Кимчи»:**

- а) индийской;
- б) японской;
- в) китайской;

г) корейской.

**27. В какой стране любят блюда из квашеной редьки:**

- а) Китае;
- б) Корее;
- в) Японии;
- г) Индии.

**28. Какой плод в тайской кухне служит для получения молока:**

- а) киви;
- б) дуриан;
- в) папайя;
- г) кокос.

**29. В какой кухне популярно блюдо из яиц в виде мотков из яичных нитей:**

- а) корейской;
- б) тайландской;
- в) китайской;
- г) индонезийской.

**30. Что является обязательной составной частью японского блюда «Суши»:**

- а) рыба;
- б) грибы;
- в) соя;
- г) рис.

**31. Из чего готовят тофу:**

- а) сои;
- б) нута;
- в) чечевицы;
- г) гороха.

**32. В каком блюде японской кухни рыба используется в сыром виде:**

- а) суши;
- б) сашими;
- в) калекукко;
- г) саган-долма.

**33. Какие фрукты предпочитают японцы:**

- а) груши;
- б) яблоки;
- в) хурму;
- г) виноград.

**34. Водой с какой температурой заваривают чай в Японии:**

- а) 50-60<sup>0</sup>С;
- б) 60-70<sup>0</sup>С;
- в) 70-80<sup>0</sup>С;
- г) 100<sup>0</sup>С.

**35. В культуре какого народа чайная церемония занимает одно из заметных мест:**

- а) Англии;
- б) Китая;
- в) Японии;
- г) Швеции.

### Вариант 3

**1. Какое блюдо является неотъемлемой частью завтрака в Великобритании:**

- а) пудинг сухарный;
- б) рогалики с джемом;
- в) поридж;
- г) манная каша.

**2. Любимый горячий напиток англичан:**

- а) шоколад;
- б) кофе;
- в) чай с молоком;
- г) чай с лимоном.

**3. Какое блюдо является изобретением англичан:**

- а) тефтели;
- б) ростбиф;
- в) бифштекс рубленый;
- г) кнели куриные.

**4. Праздничное испанское блюдо:**

- а) жареный цыпленок;
- б) паэлья;
- в) рыбный пудинг;
- г) тортильяс.

**5. Из какого мяса испанцы готовят блюдо «Бандерильяс»:**

- а) мяса акулы;
- б) бычьего мяса;
- в) свинины;
- г) курицы.

**6. В каком блюде традиционно сочетается мясо курицы и морепродукты:**

- а) суп буйабес;
- б) суп панадель;
- в) паэлья;
- г) энчиладас.

**7. Любимое блюдо немцев:**

- а) свиные ножки с квашеной капустой;
- б) бифштекс;
- в) рулет с яйцом;
- г) кнедлики из печени.

**8. Из чего немцы готовят роль-мопс:**

- а) маринованных кабачков;
- б) филе курицы;
- в) сельди соленой;

г) папоротника соленого.

**9. В какой кухне готовят супы с пивом:**

- а) испанской;
- б) английской;
- в) немецкой;
- г) польской.

**10. Струдель с яблоками – изделие какой кухни:**

- а) венгерской;
- б) греческой;
- в) английской;
- г) немецкой.

**11. Фляки – изделие чьей кухни:**

- а) румынской;
- б) итальянской;
- в) корейской;
- г) польской.

**12. Из чего готовят фляки:**

- а) печени;
- б) рубцов;
- в) сердца;
- г) мозгов.

**13. Какая крупа используется для краковской каши:**

- а) рисовая;
- б) пшеница;
- в) гречневая;
- г) ячменная.

**14. Кто придумал бигос:**

- а) чехи;
- б) поляки;
- в) румыны;
- г) немцы.

**15. Основной компонент бигоса:**

- а) капуста;
- б) мясо;
- в) грибы;
- г) помидоры.

**16. Как называют кукурузную кашу в Румынии:**

- а) поридж;
- б) мамальга;
- в) полента;
- г) няня.

**17. Что такое чорба:**

- а) напиток из ягод;

- б) фаршированная тыква;
- в) суп;
- г) закуска из творога.

**18. К каким блюдам относятся мусаки:**

- а) тушеным;
- б) запеченым;
- в) жареным;
- г) вареным.

**19. Какая страна оказала большое влияние на формирование греческой кухни:**

- а) Турция;
- б) Италия;
- в) Франция;
- г) Болгария.

**20. Любимый продукт в скандинавской кухне:**

- а) свинина;
- б) говядина;
- в) крупы;
- г) рыба.

**21. В каком виде скандинавы предпочитают потреблять картофель, морковь и другие овощи:**

- а) отварном;
- б) жареном;
- в) тушеном;
- г) запеченом.

**22. Любимый молочный продукт в скандинавских странах:**

- а) творог;
- б) молоко;
- в) сыр;
- г) йогурт.

**23. В каком виде используют свеклу для приготовления бифштекса в шведской кухне:**

- а) сыром;
- б) тушеном;
- в) вареном;
- г) смеси сырой и вареной.

**24. Любимая закуска скандинавов:**

- а) ветчина с хреном;
- б) сельдь с луком
- в) заливное из рыбы
- г) бутерброд с икрой

**25. Какое блюдо в русской кухне готовят по аналогии со скандинавскими клопсами:**

- а) фрикадельки;
- б) гренки;

- в) хворост;
- г) клецки.

**26. На каком жире скандинавы предпочитают жарить салаку:**

- а) оливковым масле;
- б) свином жире;
- в) сливочном масле;
- г) топленом масле.

**27. Закуски, популярные в Дании:**

- а) мясные рулеты;
- б) фаршированная рыба;
- в) салаты;
- г) бутерброды.

**28. Что такое клипфикс:**

- а) вяленая баранина;
- б) сушеные яблоки;
- в) сушеная треска<sup>4</sup>
- г) вареные раки.

**29. Старинный способ консервирования мяса в Болгарии:**

- а) засолка;
- б) маринование;
- в) вяление;
- г) замораживание.

**30. К какой группе блюд относится баница:**

- а) мучных;
- б) овощных;
- в) яичных;
- г) крупяных.

**31. Кухня какой страны более острая:**

- а) Румынии;
- б) Болгарии;
- в) Венгрии;
- г) Германии.

**32. Что объединяет супы типа чорба:**

- а) сладковатый вкус;
- б) кисловатый вкус;
- в) острый вкус;
- г) пресный вкус.

**33. Любимый овощ венгров:**

- а) огурцы;
- б) помидоры;
- в) картофель;
- г) перец.
- в) Венгрии
- г) Турции

**Эталоны ответов к вопросам тестовой работы**

**Вариант 1**

<b>№ вопроса</b>	<b>Правильный ответ</b>	<b>№ вопроса</b>	<b>Правильный ответ</b>
1	г	9	г
2	б	10	б
3	а	11	в
4	б	12	г
5	в	13	в; г
6	в	14	в
7	а	15	а
8	б		

**Вариант 2**

<b>№ вопроса</b>	<b>Правильный ответ</b>	<b>№ вопроса</b>	<b>Правильный ответ</b>
1	б	19	а
2	в	20	в
3	б	21	а
4	г	22	г
5	б	23	г
6	а	24	б
7	в	25	г
8	б	26	г
9	б	27	б
10	в	28	г
11	б	29	б
12	г	30	г
13	г	31	а
14	а	32	б
15	в	33	в
16	в	34	в
17	в	35	в
18	в		

**Вариант 3**

<b>№ вопроса</b>	<b>Правильный ответ</b>	<b>№ вопроса</b>	<b>Правильный ответ</b>
1	в	26	б
2	в	27	г
3	б	28	в
4	б	29	в
5	б	30	а
6	в	31	в
7	а	32	б
8	в	33	г
9	в		
10	г		
11	г		

12	б		
13	в		
14	б		
15	а; б		
16	б		
17	в		
18	б		
19	а		
20	г		
21	а		
22	б		
23	в		
24	б		
25	а		

### Ситуационные задания

#### Ситуация № 1

1. Внимательно прочитайте задание.
  2. Оцените предложенную производственную ситуацию.
  3. Ответьте на вопросы, указанные в задании.
  4. Время выполнения задания – 30 минут.
- Вы работаете в горячем цехе.  
 Готовите блюдо «Рыба в маринаде».  
 Вам необходимо приготовить 10 порций.
1. Сделайте расчет сырья для приготовления этого количества порций.
  2. Технология приготовления блюда «Рыба в маринаде».
  3. Правила подачи блюда «Рыба в маринаде» и их кулинарное использование, требования к качеству.
  4. Подберите оборудование для приготовления блюда «Рыба в маринаде».
  5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению блюда «Рыба в маринаде».
  6. Техника безопасности при работе с варочно-жарочным оборудованием (плиты).
  7. Санитарные правила при приготовлении блюда «Рыба в маринаде».

#### Ситуация № 2

1. Внимательно прочитайте задание.
  2. Оцените предложенную производственную ситуацию.
  3. Ответьте на вопросы, указанные в задании.
  4. Время выполнения задания – 30 минут.
- Вы работаете в горячем цехе в горячем отделении.  
 Готовите «стеклянные» баклажаны.  
 Вам необходимо приготовить 10 порций блюда.
1. Сделайте расчет сырья для приготовления этого количества порций.
  2. Технология приготовления блюда «Стеклянные баклажаны».
  3. Правила подачи этих блюд, требования к качеству.
  4. Подберите оборудование для приготовления блюда «Стеклянные баклажаны».

5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению блюда «Стеклянные баклажаны».
6. Техника безопасности при работе с варочно-жарочным оборудованием (плиты).
7. Санитарные правила при приготовлении блюда «Стеклянные баклажаны».

### **Ситуация № 3**

1. Внимательно прочитайте задание.
  2. Оцените предложенную производственную ситуацию.
  3. Ответьте на вопросы, указанные в задании.
  4. Время выполнения задания – 30 минут.
- Вы работаете в холодном цехе.  
Готовите салат из огурцов.  
Вам необходимо приготовить 10 порций.
1. Сделайте расчет сырья для приготовления этого количества порций.
  2. Технология приготовления салата из огурцов.
  3. Правила подачи салата из огурцов, требования к качеству.
  4. Подберите оборудование для приготовления салата из огурцов.
  5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению салата из огурцов.
  6. Техника безопасности при работе с оборудованием холодного цеха.
  7. Санитарные правила при приготовлении салата из огурцов.

### **Ситуация № 4**

1. Внимательно прочитайте задание.
  2. Оцените предложенную производственную ситуацию.
  3. Ответьте на вопросы, указанные в задании.
  4. Время выполнения задания – 30 минут.
- Вы работаете в горячем цехе.  
Готовите картофельный суп с мясом.  
Вам необходимо приготовить 10 порций.
1. Сделайте расчет сырья для приготовления этого количества порций.
  2. Технология приготовления картофельного супа с мясом.
  3. Правила подачи картофельного супа с мясом.
  4. Подберите оборудование для приготовления картофельного супа с мясом.
  5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению картофельного супа с мясом.
  6. Техника безопасности при работе с оборудованием горячего цеха.
  7. Санитарные правила при приготовлении картофельного супа с мясом.

### **Ситуация № 5**

1. Внимательно прочитайте задание.
  2. Оцените предложенную производственную ситуацию.
  3. Ответьте на вопросы, указанные в задании.
  4. Время выполнения задания – 30 минут.
- Вы работаете в горячем цехе.  
Готовите блюдо «Минтай в соевом соусе».  
Вам необходимо приготовить 10 порций.
1. Сделайте расчет сырья для приготовления этого количества порций.

2. Технология приготовления блюда «Минтай в соевом соусе».
3. Правила подачи блюда «Минтай в соевом соусе».
4. Подберите оборудование для приготовления блюда «Минтай в соевом соусе».
5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению блюда «Минтай в соевом соусе».
6. Техника безопасности при работе с оборудованием горячего цеха.
7. Санитарные правила при приготовлении блюда «Минтай в соевом соусе».

### Ситуация № 6

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 10 минут.

**Выберите все правильные варианты ответов или вставьте недостающую информацию**

**Алене Д., повару-стажеру в кафе «МОРИС», было дано задание, приготовить блюдо «Салат с раками».**

Алена Д.: взяла майонез смешала со сметаной, хреном, оливковым маслом и соусом чили.

Репчатый лук очистила, нарезала и соединила с майонезной заправкой. Затем Алена Д. добавила уксус, лимонный сок, соль. Зеленый салат нарезала соломкой, кресс-салат вымыла, промокнула салфеткой и мелко нарезала. Салаты смешала с мясом раков, выложила в салатницу, полила соусом и сразу подала.

При дегустации шеф-повар отметил, что соус приготовлен правильно, консистенция однородная на вкус нежная, с характерным привкусом хрена и соусом чили. Зеленый салат нарезан соломкой, а кресс салат имеет мелкую нарезку, однако шеф-повар также заметил, что репчатый лук имеет крупную нарезку.

1. Салат с раками готовят в:

- а) горячем цехе;
- б) холодном цехе;
- в) отделении супов.

2. При приготовлении заправки для салата с раками майонез смешают:

- а) с сметаной;
- б) с яйцами;
- в) с мясом крабов.

3. В процессе приготовления салата с раками зеленый салат нарезают:

- а) соломкой;
- б) брусочками;
- в) дольками.

4. В процессе приготовления салата с раками кресс-салат:

- а) нарезают мелко;
- б) нарезают крупно;
- в) рвут руками.

5. В процессе приготовления салата с раками репчатый лук:

- а) нарезают мелко;
- б) нарезают крупно;
- в) кладут целиком.

6. В процессе приготовления салат \_\_\_\_\_ с мясом раков:

7. Оцените выполнения действий Алены Д. с подготовленными салатами и луком:

а) соответствуют;

б) не соответствуют.

8. Бракеражная комиссия, согласно критериям, может оценивать блюда на:

а) отлично;

б) хорошо;

в) удовлетворительно;

г) не удовлетворительно.

9. Спроектируйте технологическую последовательность действий Алены Д. при при-  
готовлении

блюда «салат с раками»:

Майонез \_\_\_\_\_ со сметаной, \_\_\_\_\_, оливковым маслом и \_\_\_\_\_. Реп-  
чатый лук \_\_\_\_\_, очень \_\_\_\_\_ нарезать и соединить с \_\_\_\_\_. Добавить  
\_\_\_\_\_, лимонный сок, \_\_\_\_\_.

Зеленый салат нарезать \_\_\_\_\_, кресс-салат \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ салфет-  
кой и \_\_\_\_\_ нарезать.

Салаты смешать с \_\_\_\_\_ раков, выложить в \_\_\_\_\_, полить  
\_\_\_\_\_ и сразу \_\_\_\_\_.

### Ситуация №7

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 10 минут.

**Выберите все правильные варианты ответов или вставьте недостающую инфор-  
мацию**

**Свете Д., повару-стажеру в кафе «ВЕТЕР», было дано задание, приготовить пер-  
вое блюдо «Суп с авокадо».**

Света Д. очистила лук, нарезала и обжарила в сливочном масле с эстрагоном.

Добавила муку и карри, влила бульон, довела до кипения и варила 10 минут на слабом  
огне, не накрывая крышкой и периодически помешивая.

Затем взяла чеснок очистила и выдавила ручным прессом.

В бульон добавила чеснок, лимонный сок, ароматизированный уксус, хрен, соль и  
душистый перец. Авокадо разрезала пополам и удалила косточку.

Из мякоти сделала пюре.

Пюре добавила в бульон, тщательно перемешала, влила молоко со сливками и довела  
до кипения. Затем оставила на 5 минут на выключенной плите.

Приправила солью, перцем и лимонным соком. Протерла через сито и посыпала  
оставшимися листочками эстрагона.

При дегустации шеф-повар отметил, что суп приготовлен правильно, консистенция  
однородная на вкус нежная, с характерным привкусом хрена и соусом чили. Зеленый салат  
нарезан соломкой, а кресс салат имеет мелкую нарезку, однако шеф-повар также заметил,  
что суп с авокадо имеет привкус сырой муки.

1. Первое блюдо «Суп с авокадо» готовят в:

а) горячем цехе;

б) холодном цехе;

в) овощном цехе.

2. При приготовлении первого блюда «Суп с авокадо» лук очищают, нарезают и обжаривают на:

- а) растительном;
- б) сливочной масле;
- в) оливковом масле.

3. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» в муку добавляют:

- а) карри;
- б) тмин;
- в) базилик.

4. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» бульон доводят до кипения и варят:

- а) 1 час;
- б) 30 минут;
- в) 10 минут.

5. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» бульон доводят до кипения и варят на:

- а) сильном огне;
- б) слабом огне;
- в) медленном огне.

6. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» авокадо нарезают пополам и:

- а) делают пюре;
- б) нарезают соломкой;
- в) нарезают на дольки;

7. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» пюре добавляют:

- а) в бульон;
- б) в воду;
- в) оставляют как есть.

8. Оцените выполнение действий Светой Д. с подготовкой муки:

- а) соответствуют;
- б) не соответствуют;

9. Бракеражная комиссия, согласно критериям, может оценивать блюда на:

- а) отлично;
- б) хорошо;
- в) удовлетворительно;
- г) не удовлетворительно.

9. Спроектируйте технологическую последовательность действий Алены Д. при приготовлении первого блюда «Суп с авокадо»:

Лук очистить, нарезать и \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_ масле с эстрагоном.

Добавить муку и карри, слегка \_\_\_\_\_, при постоянном \_\_\_\_\_.

Влить \_\_\_\_\_, довести до \_\_\_\_\_ и варить \_\_\_\_\_ минут на \_\_\_\_\_ огне, не накрывая крышкой и периодически помешивая.

Чеснок \_\_\_\_\_ и выдавить ручным прессом.

В бульон добавить \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ ароматизированный, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ соль и \_\_\_\_\_ перец.  
Авокадо разрезать пополам и удалить косточку. Из мякоти сделать \_\_\_\_\_.  
Пюре добавить в \_\_\_\_\_, тщательно перемешать, влить \_\_\_\_\_ и довести до кипения.  
Затем оставить на \_\_\_\_\_ минут на выключенной плите.  
Приправить \_\_\_\_\_, перцем и лимонным соком.  
Протереть через \_\_\_\_\_ и посыпать оставшимися \_\_\_\_\_.

### Демонстрационные задания

#### 1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда национальной и зарубежных кухонь в соответствии с методами и приемами действий (по выбору):

- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда американской кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда бразильской кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда мексиканской кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда китайской кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда корейской кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда тайской кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда японской кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда индийской кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда испанской кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда немецкой кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда венгерской кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда русской кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда адыгейской кухни.

2. Составить технологические карты (расчет производить на одну порцию). Сырьё используется рационально.

### Порядок выполнения демонстрационного задания

1. Организовать рабочее место для выполнения задания с учетом рациональных и санитарных требований.

2. Приготовить блюдо:

а) в соответствии с разработанной технологической картой;

б) с учетом соблюдения и применения:

- рациональных приемов тепловой обработки сырья;
- технологического процесса производства продукции;
- правил санитарии, гигиены и обеспечением безопасности готовой продукции.

3. Подготовить блюдо к подаче, соблюдая:

- температуру подачи блюд;
- соответствие современным требованиям оформления;
- соответствие посуды подаваемой продукции.

4. Сервировать и оформить приготовленное блюдо для подачи с учетом требований к качеству готовой продукции.

5. Дать оценку качества приготовленного блюда.

6. Произвести презентацию блюда.

7. Время выполнения задания – 2 часа



#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

##### **4.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете**

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления**



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском

Р.И. Екутеч

2020 г.

**Фонд оценочных средств  
измерения уровня освоения студентами  
Производственной практики по ПМ. 09 Организация производства  
продукции питания для различных категорий потребителей  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Яблоновский, 2020

Одобрено предметной (цикловой)  
комиссией сервиса, экономики и  
управления

Составлено на основе ФГОС СПО и  
учебного плана филиала МГТУ по  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

Негуч Негуч М.А.

Методист политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке  
Яблоновском

Алескерова А.А. Алескерова

Протокол № 8 от 29.05 2020 г.

«29» 05 2020г

Разработчики:

Барчо З.А

Барчо

– преподаватель политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

# 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики ПМ. 09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

## 1.1 Перечень формируемых компетенций

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

- формирование профессиональных компетенций:

ПК 9.1	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 9.2	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 9.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 9.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 9.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
ПК 9.6	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
ПК 9.7	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
ПК 9.8	Организовывать питание гостей через буфет.
ПК 9.9	Оценивать эффективность производственной деятельности.

- формирование общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

- приобретение практического опыта:

ПО1 - планирования и анализа производственных показателей организации;

ПО2-составление различных видов меню;

ПО3-разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;

ПО4-разработки нормативной документации на блюда;

ПО5-разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ПО6-участия в управлении трудовым коллективом.

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях по учебной практике по ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей;

- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях организации на основе заключенных договоров;

- подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;

- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудниками организации, формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

## **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 09 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ПИТАНИЯ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

### **2.1 Тематический план и содержание производственной практики**

<b>№№ пп</b>	<b>Разделы (этапы) практики</b>	<b>Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)</b>
1	Планирование собственной деятельности в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля).	Ознакомление с предприятием. Экскурсия по предприятию и отдельным службам предприятия. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество .
2	Инструктирование персонала относительно требований к качеству приготовления продукции производства.	Инструктаж персонала относительно требований к качеству приготовления продукции производства. Ознакомление с локальными актами предприятия .
3	Использование визуальных и лабораторных методов контроля качества приготовления продукции производства.	Изучение методов контроля качества приготовления продукции.
4	Оформление документации о результатах контроля качества продукции производства.	Изучение документации о результатах контроля качества продукции производства.

5	Получение обратной связи от потребителей о качестве продукции производства.	Умение разрабатывать комплекс мероприятий по реализации и сбыта продукции.
6	Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях.	Рациональное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в организации и проведении банкетных мероприятий.
7	Отработка практических умений и навыков по проведению необходимых технологических расчетов для выполнения заказов, в проведении приемки продукции по количеству и качеству	Разработка мероприятий по обеспечению соблюдением необходимых технологических расчетов для выполнения заказов, в проведении приемки продукции по количеству и качеству.
8	Отработка практических умений и навыков по контролю за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, требованиям производственному персоналу, упаковке сырья, упаковке полуфабрикатов	Разработка мероприятий по обеспечению соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, требованиям производственному персоналу, упаковке сырья, упаковке полуфабрикатов.
9	Отработка практических умений и навыков по приготовлению блюд кухонь народов Европы (итальянская, французская, немецкая, польская, венгерская, английская кухни).	Оценивание их качества, установление дефектов и определение градации качества, а также соблюдение этапов технологического процесса приготовления блюд кухонь народов Европы.
10	Отработка практических умений и навыков по приготовлению блюд североамериканской кухни (США, Канада), арабской кухни (египетская, сирийская, иранская), китайской, индийской и японской кухонь.	Оценивание их качества, установление дефектов и определение градации качества, а также соблюдение этапов технологического процесса приготовления блюд североамериканской кухни (США, Канада), арабской кухни (египетская, сирийская, иранская), китайской, индийской и японской кухонь.
11	Отработка практических умений и навыков по приготовлению блюд кухонь народов Поволжья (русская, украинская, белорусская, татарская, казахская, мордовская, армянская, грузинская, азербайджанская, узбекская, таджикская, туркменская, еврейская).	Оценивание их качества, установление дефектов и определение градации качества, а также соблюдение этапов технологического процесса приготовления блюд кухонь народов Поволжья (русская, украинская, белорусская, татарская, казахская, мордовская, армянская, грузинская, азербайджанская, узбекская, таджикская, туркменская, еврейская).
12	Зачёт по отработке практических умений и навыков по приготовлению блюд национальной кухни.	Оценивание их качества, установление дефектов и определение градации качества, а также соблюдение этапов технологического процесса приготовления блюд национальной кухни.

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

**3. Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

## Тестовые задания

Укажите цифровой код правильного ответа

**Выбрать верную характеристику ресторана высшего класса:**

1. Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.

**2. Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.**

3. Широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

4. Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

**Услуги общественного питания должны отвечать:**

**1. Требованиям безопасности и экологичности.**

2. Требованиям экономичности.

3. Требованиям управляющего.

4. Требованиям производства кулинарной продукции.

**Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания - это:**

**1. Культура обслуживания.**

2. Этикет.

3. Метод планирования.

4. Анкетирование.

**Норма площади на одно посадочное место в кафе:**

1. 2 м<sup>2</sup>

2. 1,8 м<sup>2</sup>

**3. 1,6 м<sup>2</sup>**

4. 1,7 м<sup>2</sup>

**Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:**

1. Хостес.

2. Официант.

3. Бармен.

**4. Сомелье.**

**Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм., при легком ударе издает чистый продолжительный звук:**

**1. Фарфоровая.**

2. Керамическая.

3. Фаянсовая.

4. Стекланная.

**Мерная посуда должна иметь:**

**1. Клеймо Госстандарта.**

2. Клеймо ГОСТ.

3. Клеймо Роспотребнадзора.

4. Без клейма.

**Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина:**

1. Бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую.
2. Бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую.
3. Нет различий.
4. Одинаковые.

**Выбери бокал, предназначенный для шампанского:**

1. Пусс-кафе.
2. Айриш.
3. Флюте.
4. Фраппе.

**Каким видом приборов являются фруктовые приборы:**

1. Основными приборами.
2. Вспомогательными приборами.
3. Дополнительными приборами.
4. Столовыми приборами.

**Выбери вспомогательный прибор:**

1. Ложка для бульона.
2. Вилка для раков.
3. Вилка кокотная.
3. Десертная ложка.

**Выбери неверный метод обслуживания посетителей:**

1. Бригадный метод.
2. Венская система.
3. Английская система.
4. Индивидуальный метод.

**На сколько сантиметров должны опускаться края скатерти от края столешницы:**

1. 5-15.
2. 15-25.
3. 25-35.
4. 35-45.

**Какой прибор не входит в минимальную вечернюю сервировку:**

1. Столовая тарелка.
2. Рюмка для вина.
3. Столовая ложка.
4. Салфетка.

**Чем из ниже перечисленного сервируется стол в первую очередь:**

1. Столовые приборы.
2. Скатерть.
3. Салфетка.
4. Столовая посуда.

**Сколько комплектов столовой посуды и приборов не предусмотрено нормами оснащения:**

1. Два.
2. Три.

3. Четыре.

4. Пять.

**Дополнительная сервировка стола зависит:**

1. От заказа потребителя.

2. От норм заведения.

3. От предпочтения официанта.

4. От администратора.

**Какая характеристика не учитывается при составлении меню:**

1. Тип предприятия.

2. Ассортиментный минимум.

3. Экологичность заведения.

4. Сезонность.

**От чего зависит ассортимент коктейлей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий в барах:**

1. От репутации.

2. От класса.

3. От бармена.

4. От управляющего.

**Что в меню располагается в третью очередь:**

1. Супы.

2. Холодные закуски.

3. Вторые блюда из мяса.

4. Вторые блюда из рыбы.

**Меню, составленное для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограничен запас времени:**

1. Меню дежурных блюд.

2. Меню комплексных обедов.

3. Меню банкета.

4. Меню дневного рациона.

**Что стоит на первом месте в последовательной влажной уборке торгового зала:**

1. Настольные лампы.

2. Подоконники.

3. Пол.

4. Мебель.

**Стол, кресла, серванты должны стоять вдоль стен на расстоянии:**

1. 10-20 см от стены.

2. 15-20 см от стены.

3. 20-25 см от стены.

4. 25-35 см от стены.

**Не существующий вариант расстановки столов:**

1. Буквой П.

2. Зигзагом.

3. Елочкой.

4. Змейкой.

**Дополнительные проходы в кафе должны быть не менее:**

1. 1,2 м.
2. 1,0 м.
3. 0,9 м.
4. 0,8 м.

**Тарелки переносят, покрывая их ручником, из сервизной в зал стопками:**

1. От 4-6 шт.
2. От 6-8 шт.
3. **От 8-10 шт.**
4. От 10-12 шт.

**Правила переноса столовых предметов на подносе:**

1. Более тяжелые предметы дальше от официанта.
2. Высокие предметы по краям.
3. Низкие предметы в центре подноса.
4. **Поднос на обеденный стол не ставят.**

**Перекладывание блюд в тарелки гостей на подсобном столе:**

1. Французский способ.
2. Русский способ.
3. **Английский способ.**
4. Европейский способ.

**Выберите правильную температуру подачи горячих закусок:**

1. 70-75°C.
2. 75-80°C.
3. 80-85°C.
4. **85-90°C.**

**Выбери правильную температуру подачи холодных закусок:**

1. 10°C.
2. 12°C.
3. **14°C.**
4. 16°C.

**Выбери правильное блюдо для бульонной чаши:**

1. Национальные блюда.
2. Заправочные супы.
3. **Супы-пюре.**
4. Обеденные супы.

**Выбери правильную температуру подачи горячих вторых блюд в ресторане:**

1. **85-90°C.**
2. 70-75°C.
3. 60-65°C.
4. 75-80°C.

**Что предлагают к горячим мясным блюдам:**

1. Сухие белые вина.
2. **Красные сухие вина.**
3. Крепкие вина.

4. Шампанское.

**Что предлагают к горячим закускам:**

1. Крепкие вина.
- 2. Водка, горькие настойки.**
3. Белые столовые вина.
4. Красные столовые вина.

**Какова норма официантов, обслуживающих банкеты с полным обслуживанием:**

- 1. На 3-4 человека.**
2. На 6-8 человек.
3. На 2-3 человека.
4. На 8-10 человек.

**Сколько метров приходится на одного человека пространства за банкетным столом:**

- 1. 0,6 м.**
2. 1,2 м.
3. 1,0 м.
4. 0,8 м.

**Выберите неверную характеристику банкета с частичным обслуживанием:**

1. Носит неофициальный характер.
2. Размещение гостей за столом произвольное.
- 3. Гостям наливают напитки официанты.**
4. Банкет начинается с аперитива.

**Выбери верное преимущество шведского стола:**

1. Еду можно уносить с собой.
2. Напитки включены в стоимость блюд.
- 3. Возможность потребителю попробовать понемногу несколько блюд.**
4. Трапеза может продолжаться до пяти часов.

**Выбери верное начало работы поэтажного буфета:**

1. 6:00.
2. 6:30.
- 3. 7:00.**
4. 7:30.

**Выбери правильное определение кофе-брейк:**

1. Завтрак, перетекающий в обед.
- 2. Обслуживание участников совещаний, конференций.**
3. Обслуживание деловых людей с 12 до 16 часов в будни дни.
4. Зал, для обслуживания комплексными обедами.

**Выбери верное время организации дипломатического завтрака:**

- 1. От 12 до 15 часов.**
2. От 8 до 10 часов.
3. От 10 до 12 часов.
4. От 6 до 9 часов.

**Выбери правильное различие между банкетом-коктейлем и банкетом-фуршетом:**

1. Банкет-коктейль длится 1-1,5 часа, а банкет-фуршет 1,5-2 часа.
- 2. Банкет-коктейль длится 1,5-2 часа, а банкет-фуршет 1-1,5 часа.**
3. Банкет-коктейль длится 2-2,5 часа, а банкет-фуршет 2,5-3 часа.
4. Банкет-коктейль длится 2,5-3 часа, а банкет-фуршет 2-2,5 часа.

**Выбери верный класс туристических документов, которые приобретают иностранные туристы:**

1. Люкс.
2. Бизнес-тур.
- 3. Туристический класс.**
4. Пансион.

**Выбери правильную продолжительность времени обслуживания иностранных туристов завтраком и ужином:**

- 1. 20 минут.**
2. 30 минут.
3. 40 минут.
4. 50 минут.

**Какой это фактор условий труда - обеспеченность удобной одеждой, обувью, наличие гардеробных, душевых, комнат отдыха:**

1. Социальный.
- 2. Бытовой.**
3. Гигиенический.
4. Эстетический.

**К какой из задач организации труда относятся рост эффективности труда, рациональное использование трудовых ресурсов, техники, прогрессивных форм обслуживания:**

- 1. Экономическая.**
2. Психофизическая.
3. Социальная.
4. Культурная.

**Какой это критерий сегментации - учитываются уровень дохода, принадлежность к профессиональным группам, уровень образования:**

- 1. Социально-экономический.**
2. Географический.
3. Демографический.
4. Политический.

**Чтобы узнать, кто будет клиентом ресторана, чего посетители ждут от обслуживания - необходимо:**

- 1. Анкетирование.**
2. Использование уже проведенных исследований в специализированных изданиях.
3. Привлечение экспертов.
4. Использование опыта конкурентов.

**Выбери неверный метод продвижения ресторанных услуг:**

1. Скидки.
2. Реклама.
3. Почтовая рассылка.
- 4. Телефонные звонки.**

**Назовите мероприятия, направленные на привлечение дополнительных клиентов и удержание постоянных клиентов:**

1. Проведение презентаций.
2. Выдача клубных карт.
3. Проведение конференций.
4. Организация специальных концертных программ.

#### **Перечень вопросов дифференцированного зачета**

1. Классификация организаций питания.
2. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.
3. Структура организации и руководимого подразделения.
4. Характер взаимодействия с другими подразделениями.
5. Функциональные обязанности работников и руководителей.
6. Основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли.
7. Особенности структуры и функционирования малого производства.
8. Производственные показатели производства продукции общественного питания.
9. Методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей.
10. Виды, формы и методы мотивации персонала.
11. Материальное и нематериальное стимулирование работников.
12. Методы оценивания качества выполняемых работ.
13. Правила первичного документооборота, учета и отчетности.
14. Методы анализа ассортимента продукции по различным показателям.
15. Принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей.
16. Правила разработки рецептов.
17. Влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда.
18. Принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей.
19. Правила составления меню.
20. Правила составления программ проведения различных видов массовых мероприятий.
21. Виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания.
22. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей.
23. Методы контроля физиологической полноценности питания.
24. Внутренняя документация по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей.
25. Правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания.
26. Назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей.
27. Современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания.
28. Традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей.
29. Особенности приготовления блюд в присутствии потребителей.
30. Виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола.
31. Технология приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола.
32. Основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам.

33. Правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг.
34. Правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос.
35. Особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены.
36. Принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании.
37. Обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений.
38. Система отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей.
39. Операционная документация и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей.
40. Нормативно-правовая база в области организации питания различных категорий потребителей.

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

##### **4.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете**

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**политехнический колледж филиала федерального государственного**  
**бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Майкопский государственный технологический университет»**  
**в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления**



**Фонд оценочных средств**  
**измерения уровня освоения студентами**  
**производственной (преддипломной) практики**  
**специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Яблоновский, 2020**

Одобрено предметной (цикловой) комиссией сервиса, экономики и управления

Составлено на основе ФГОС СПО и учебного плана филиала МГТУ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель предметной (цикловой) комиссии

 Негуч М.А.

Методист политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском

 А.А. Алескерова

Протокол № 8 от 29.05 2020 г.

«29» 05 2020г

Разработчики:

Алескерова А.А.



– методист политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском

# 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики (преддипломной)

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме зачета.

## 1.1 Перечень формируемых компетенций

Производственная практика (преддипломная) проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика (преддипломная) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

- формирование профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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 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

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

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

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

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

- формирование общих компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере  
Задачами преддипломной практики являются:

- обобщение и закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения;

- формирование практических умений и навыков по специальности;

- приобретение первоначального профессионального опыта;

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;

- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;

- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными

работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести;

- сбор необходимых материалов для подготовки и написания выпускной квалификационной работы.

- разработка основных разделов выпускной квалификационной работы.

Объектами прохождения практики могут быть организации, областью профессиональной деятельности которых является:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- 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;

- организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер).

**Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

#### **Тестовые задания**

**Укажите цифровой код правильного ответа**

**Выбрать верную характеристику ресторана высшего класса:**

1. Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.

2. Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.

3. Широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

4. Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

**Услуги общественного питания должны отвечать:**

1. Требованиям безопасности и экологичности.

2. Требованиям экономичности.

3. Требованиям управляющего.

4. Требованиям производства кулинарной продукции.

**Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания - это:**

- 1. Культура обслуживания.**
2. Этикет.
3. Метод планирования.
4. Анкетирование.

**Норма площади на одно посадочное место в кафе:**

1. 2 м<sup>2</sup>
2. 1,8 м<sup>2</sup>
- 3. 1,6 м<sup>2</sup>**
4. 1,7 м<sup>2</sup>

**Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:**

1. Хостес.
2. Официант.
3. Бармен.
- 4. Сомелье.**

**Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм., при легком ударе издает чистый продолжительный звук:**

- 1. Фарфоровая.**
2. Керамическая.
3. Фаянсовая.
4. Стеклянная.

**Мерная посуда должна иметь:**

- 1. Клеймо Госстандарта.**
2. Клеймо ГОСТ.
3. Клеймо Роспотребнадзора.
4. Без клейма.

**Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина:**

1. Бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую.  
**2. Бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую.**

3. Нет различий.
4. Одинаковые.

**Выбери бокал, предназначенный для шампанского:**

1. Пусс-кафе.
2. Айриш.
- 3. Флюте.**
4. Фраппе.

**Каким видом приборов являются фруктовые приборы:**

- 1. Основными приборами.**
2. Вспомогательными приборами.
3. Дополнительными приборами.
4. Столовыми приборами.

**Выбери вспомогательный прибор:**

1. Ложка для бульона.
- 2. Вилка для раков.**
3. Вилка кокотная.
3. Десертная ложка.

**Выбери неверный метод обслуживания посетителей:**

1. Бригадный метод.
2. Венская система.
- 3. Английская система.**
4. Индивидуальный метод.

**На сколько сантиметров должны опускаться края скатерти от края столешницы:**

1. 5-15.
2. 15-25.
- 3. 25-35.**
4. 35-45.

**Какой прибор не входит в минимальную вечернюю сервировку:**

1. Столовая тарелка.
2. Рюмка для вина.
- 3. Столовая ложка.**
4. Салфетка.

**Чем из ниже перечисленного сервируется стол в первую очередь:**

1. Столовые приборы.
- 2. Скатерть.**
3. Салфетка.
4. Столовая посуда.

**Сколько комплектов столовой посуды и приборов не предусмотрено нормами оснащения:**

1. Два.
2. Три.
3. Четыре.
- 4. Пять.**

**Дополнительная сервировка стола зависит:**

- 1. От заказа потребителя.**
2. От норм заведения.
3. От предпочтения официанта.
4. От администратора.

**Какая характеристика не учитывается при составлении меню:**

1. Тип предприятия.
2. Ассортиментный минимум.
- 3. Экологичность заведения.**
4. Сезонность.

**От чего зависит ассортимент коктейлей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий в барах:**

1. От репутации.

2. От класса.

**3. От бармена.**

4. От управляющего.

**Что в меню располагается в третью очередь:**

1. Супы.

2. Холодные закуски.

3. Вторые блюда из мяса.

**4. Вторые блюда из рыбы.**

**Меню, составленное для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограничен запас времени:**

**1. Меню дежурных блюд.**

2. Меню комплексных обедов.

3. Меню банкета.

4. Меню дневного рациона.

**Что стоит на первом месте в последовательной влажной уборке торгового зала:**

1. Настольные лампы.

**2. Подоконники.**

3. Пол.

4. Мебель.

**Столы, кресла, серванты должны стоять вдоль стен на расстоянии:**

**1. 10-20 см от стены.**

2. 15-20 см от стены.

3. 20-25 см от стены.

4. 25-35 см от стены.

**Не существующий вариант расстановки столов:**

1. Буквой П.

**2. Зигзагом.**

3. Елочкой.

4. Змейкой.

**Дополнительные проходы в кафе должны быть не менее:**

**1. 1,2 м.**

2. 1,0 м.

3. 0,9 м.

4. 0,8 м.

**Тарелки переносят, покрывая их ручником, из сервизной в зал стопками:**

1. От 4-6 шт.

2. От 6-8 шт.

**3. От 8-10 шт.**

4. От 10-12 шт.

**Правила переноса столовых предметов на подносе:**

1. Более тяжелые предметы дальше от официанта.

2. Высокие предметы по краям.

3. Низкие предметы в центре подноса.

**4. Поднос на обеденный стол не ставят.**

**Перекладывание блюд в тарелки гостей на подсобном столе:**

1. Французский способ.
2. Русский способ.
- 3. Английский способ.**
4. Европейский способ.

**Выберите правильную температуру подачи горячих закусок:**

1. 70-75°C.
2. 75-80°C.
3. 80-85°C.
- 4. 85-90°C.**

**Выбери правильную температуру подачи холодных закусок:**

1. 10°C.
2. 12°C.
- 3. 14°C.**
4. 16°C.

**Выбери правильное блюдо для бульонной чаши:**

1. Национальные блюда.
2. Заправочные супы.
- 3. Супы-пюре.**
4. Обеденные супы.

**Выбери правильную температуру подачи горячих вторых блюд в ресторане:**

- 1. 85-90°C.**
2. 70-75°C.
3. 60-65°C.
4. 75-80°C.

**Что предлагают к горячим мясным блюдам:**

1. Сухие белые вина.
- 2. Красные сухие вина.**
3. Крепкие вина.
4. Шампанское.

**Что предлагают к горячим закускам:**

1. Крепкие вина.
- 2. Водка, горькие настойки.**
3. Белые столовые вина.
4. Красные столовые вина.

**Какова норма официантов, обслуживающих банкеты с полным обслуживанием:**

- 1. На 3-4 человека.**
2. На 6-8 человек.
3. На 2-3 человека.
4. На 8-10 человек.

**Сколько метров приходится на одного человека пространства за банкетным столом:**

1. 0,6 м.
2. 1,2 м.
3. 1,0 м.
4. 0,8 м.

**Выберите неверную характеристику банкета с частичным обслуживанием:**

1. Носит неофициальный характер.
2. Размещение гостей за столом произвольное.
3. **Гостям наливают напитки официанты.**
4. Банкет начинается с аперитива.

**Выбери верное преимущество шведского стола:**

1. Еду можно уносить с собой.
2. Напитки включены в стоимость блюд.
3. **Возможность потребителю попробовать понемногу несколько блюд.**
4. Трапеза может продолжаться до пяти часов.

**Выбери верное начало работы поэтажного буфета:**

1. 6:00.
2. 6:30.
3. **7:00.**
4. 7:30.

**Выбери правильное определение кофе-брейк:**

1. Завтрак, перетекающий в обед.
2. **Обслуживание участников совещаний, конференций.**
3. Обслуживание деловых людей с 12 до 16 часов в будни дни.
4. Зал, для обслуживания комплексными обедами.

**Выбери верное время организации дипломатического завтрака:**

1. **От 12 до 15 часов.**
2. От 8 до 10 часов.
3. От 10 до 12 часов.
4. От 6 до 9 часов.

**Выбери правильное различие между банкетом-коктейлем и банкетом-фуршетом:**

1. Банкет-коктейль длится 1-1,5 часа, а банкет-фуршет 1,5-2 часа.
2. **Банкет-коктейль длится 1,5-2 часа, а банкет-фуршет 1-1,5 часа.**
3. Банкет-коктейль длится 2-2,5 часа, а банкет-фуршет 2,5-3 часа.
4. Банкет-коктейль длится 2,5-3 часа, а банкет-фуршет 2-2,5 часа.

**Выбери верный класс туристических документов, которые приобретают иностранные туристы:**

1. Люкс.
2. Бизнес-тур.
3. **Туристический класс.**
4. Пансион.

**Выбери правильную продолжительность времени обслуживания иностранных туристов завтраком и ужином:**

1. **20 минут.**

2. 30 минут.
3. 40 минут.
4. 50 минут.

**Какой это фактор условий труда - обеспеченность удобной одеждой, обувью, наличие гардеробных, душевых, комнат отдыха:**

1. Социальный.
2. **Бытовой.**
3. Гигиенический.
4. Эстетический.

**К какой из задач организации труда относятся рост эффективности труда, рациональное использование трудовых ресурсов, техники, прогрессивных форм обслуживания:**

1. **Экономическая.**
2. Психофизическая.
3. Социальная.
4. Культурная.

**Какой это критерий сегментации - учитываются уровень дохода, принадлежность к профессиональным группам, уровень образования:**

1. **Социально-экономический.**
2. Географический.
3. Демографический.
4. Политический.

**Чтобы узнать, кто будет клиентом ресторана, чего посетители ждут от обслуживания - необходимо:**

1. **Анкетирование.**
2. Использование уже проведенных исследований в специализированных изданиях.
3. Привлечение экспертов.
4. Использование опыта конкурентов.

**Выбери неверный метод продвижения ресторанных услуг:**

1. Скидки.
2. Реклама.
3. Почтовая рассылка.
4. **Телефонные звонки.**

**Назовите мероприятия, направленные на привлечение дополнительных клиентов и удержание постоянных клиентов:**

1. Проведение презентаций.
2. **Выдача клубных карт.**
3. Проведение конференций.
4. Организация специальных концертных программ.

**Тестовые задания по теме «Приготовление холодных и горячих напитков»:**

**1. НОРМА ЗАКЛАДКИ МОЛОТОГО КОФЕ НА ОДНУ ПОРЦИЮ**

- А) 5-6 г
- Б) 6-8 г
- В) 8-11 г

**2. В СОСТАВ НАПИТКА ИЗ ЦИТРУСОВЫХ ВХОДИТ**

- А) желатин
- Б) агар-агар
- В) апельсиновый сок
- Г) апельсиновая цедра

***Заполните пропуски в предложениях***

**3. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ \_\_\_\_\_С.**

***В задании 3 установи соответствие***

- 1.по-восточному
  - А) чёрный кофе наливают в стакан, сверху кладут сливки, взбитые с рафинадной пудрой
- 2.по-венски
  - Б) отпускают в чашка с молочной пенкой
- 3.чёрный
  - В) отпускают в турке, не процеживая, отдельно в стакане подают холодную кипячённую воду
- 4.по-варшавски
  - Г) отпускают в чашках, отдельно на розетке подают сахар, молоко или сливки

***4. Установи соответствие***

- 1.хлебный квас
  - А) приготовленный напиток немедленно разливают в стаканы или бокалы и отпускают по 150 мл на порцию. Температура их должна быть 5-8°C.
- 2.апельсиновый напиток
  - Б) приготовленный квас охлаждают, разливают в стаканы и подают с кусочками пищевого льда.
- 3.молочный коктейль
  - В) отпускают напиток охлаждённым в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Пищевой лёд подают отдельно в количестве 10 г на порцию.

***В задания 5 и 6 установи правильную последовательность.***

**5. ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ НА МОЛОКЕ**

- А) кофе доводят до кипения, но не кипятят, отстаивают
- Б) добавляют сахар и горячее молоко
- В) готовый кофе процеживают
- Г) заливают кипятком, дают настояться в течении 5-8 минут
- Д) насыпают молотый кофе по норме
- Е) разливают в чашки и подают
- Ж) кофейник ополаскивают кипятком

З) напиток доводят до кипения

#### 6. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ

А) наливают кипяток на 1/3 объёма

Б) доливают оставшийся кипяток

В) в чайник насыпают заварку

Г) заварку наливают в чашку, доливают кипяток

Д) к чаю подают сахар, рядом кладут чайную ложку

Е) чайник закрывают, прикрывают салфеткой, настаивают 5-10 минут

Ж) заварной чайник нагревают, ополаскивая его кипятком

***В задании 7 установить истинность / ложность утверждений колонок 1 и 2 и выбрать один из ответов, отмеченных буквами***

А) Оба утверждения истинны

Б) Оба утверждения ложны

В) Истинно только утверждение колонки

Г) Истинно только утверждение колонки

1

Аромат чая зависит от содержания в нём эфирных масел, которые улетучиваются при длительном нагревании или кипячении.

Кофе крупного помола  
даёт более ароматный  
и прозрачный напиток

2

В горячем виде подают крушоны, морсы, кофейные напитки, напитки из молока и сливок

Горячие напитки готовят  
по мере спроса,  
небольшими порциями,  
лишь доведя до кипения,  
не допуская длительного  
нагревания и разогревания

3

При приготовлении вкусного, ароматного кофе необходимо как можно лучше извлечь экстрактивные вещества из сухого кофе. Для этого кофе не следует размалывать перед варкой

Чтобы не терялись  
ароматические вещества  
чая, сухой чай хранят  
упакованным.

4

Нельзя добавлять сухой чай в заваренный, кипятить его и выдерживать более 1 часа, так как он приобретает неприятный запах, теряет свой аромат и вкус

Температура подачи  
горячих напитков 55<sup>0</sup>С

***В заданиях с 14,15 согласны ли Вы с утверждением***

#### 8. НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК ПРОЦЕЖИВАЮТ

А) да

Б) нет

#### 9. В СОСТАВ ЦИТРУСОВОГО НАПИТКА ВХОДИТ САХАР

А) да

Б) нет

10. ПОДАЧА КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

А) с молочными пенками от топлёного молока

Б) со взбитыми сливками

В) в турке, не процеживают, с холодной кипячёной водой

11. НОРМА ОТПУСКА КОФЕ НАТУРАЛЬНОГО

А) 50-75 г

Б) 45-100 г

В) 100-150 г

12. ДЛЯ РАЗНЫХ СПОСОБОВ ЗАВАРИВАНИЯ НЕОБХОДИМО КОФЕ, РАЗМОЛОТОЕ ДО РАЗЛИЧНОЙ СТЕПЕНИ. ВЫБЕРИ ВИД ПОМОЛА КОФЕ, КОТОРЫЙ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ВАРКИ НАСТОЯЩЕГО ТУРЕЦКОГО КОФЕ С ПОМОЩЬЮ ТУРКИ (ДЖЕЗВЫ)

А) средний помол

Б) грубый помол

В) тонкий эспрессо помол

Г) тонкий помол

Д) порошкообразный помол

13. СРОК ХРАНЕНИЯ ЧАЯ

А) 30 минут

Б) 40 минут

В) 60 минут

**Выберите согласны ли вы с утверждением**

14. КОМПОТЫ ПРИГОТАВЛИВАЮТ ИЗ СВЕЖИХ, СУШЁННЫХ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВ ИЛИ ЯГОД ОДНОГО ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ

А) да

Б) нет

**Установи правильную последовательность.**

15. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНО-КОФЕЙНОГО КОКТЕЙЛЯ С МОРОЖЕНЫМ

А) добавляют сахар, доводят до кипения, приготовленный сироп охлаждают

Б) готовят кофейный сироп, молотый кофе заливают кипятком

В) ингредиенты коктейля взбивают в течении 1 минуты

Г) молоко соединяют с кофейным сиропом

Д) настаивают 10-15 минут

Е) процеживают

Ж) добавляют мороженое

З) готовый коктейль разливают в бокалы и подают

**В заданиях с 16 по 19 заполните пропуски в предложениях**

16. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ САХАР РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО \_\_\_\_\_ В ВОДЕ И ПРОЦЕДИТЬ.

17. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ \_\_\_\_\_ С.

18. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОКО ИЛИ СЛИВКИ

\_\_\_\_\_.

19. ПОТЕРИ ПРИ КИПЯЧЕНИИ МОЛОКА СОСТАВЛЯЮТ \_\_\_\_\_%.

**Критерии оценивания:**

**18-19- «5»**

**15-17 - «4»**

**12 -14 –«3»**

**Менее 12- неудовлетворительно**

**Тестовые задания по теме «Приготовление холодных десертов»:**

1. Укажите температуру подачи холодных десертов

- а) 4-6 °С;
- б) 10-14 °С;
- в) 16-18 °С.

2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления самбука

- а) желатин, белки яиц, фрукты, сахар
- б) желатин, фрукты, сахар
- в) крахмал, фрукты, сахар

3. Подберите посуду для отпуска блюда «Фруктовый салат»

- а) пирожковая тарелка
- б) стакан
- в) креманка

4. Желатин – это продукт переработки:

- а) кукурузы
- б) соединительной ткани кожи и костей животных
- в) картофеля
- г) морских водорослей

5. Взбитое желе – это:

- а) мусс
- б) самбук
- в) крем

6. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Мусс клюквенный»

- а) замкнутый
- б) решётчатый
- в) прутковый
- г) крючкообразный

7. Выберите плоды, относящиеся к косточковым

- а) рябина
- б) виноград
- в) айва
- г) вишня

8. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления самбука

- а) яйцо
- б) яичный порошок
- в) меланж

9. Укажите температуру и сроки хранения железированных сладких блюд

- а) 24 ч t 2-6 °С
- б) 6 ч t 2-6 °С
- в) 36 ч t -2 -4 °С

**Критерии оценивания:**

9- «5»

8 - «4»

6-7 –«3»

**Менее 6- неудовлетворительно**

**Тестовые задания по теме «Приготовление горячих десертов»:**

1. Укажите температуру подачи горячих десертов

- а) 50 - 55 °С
- б) 70 - 75 °С
- в) 80 - 85 °С

2. Определите набор продуктов для рецепта при приготовлении десерта «Гренки с фруктами»

- а) яйца, молоко, сахар
- б) желтки яиц, молоко, соль
- в) белки яиц, молоко

3. Назовите способ тепловой обработки гренок для блюда «Гренки с фруктами»

- а) жарка основным способом
- б) жарка во фритюре
- в) запекание в жарочном шкафу

4. Укажите температуру запекания шарлотки

- а) 120 - 150 °С
- б) 150 - 160 °С
- в) 180 - 200 °С

5. В каких случаях пудинг после запекания не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками?

- а) перед запеканием массу долго перемешивали (белки осели);
- б) не протирали творог;
- в) не соблюдали норму закладки продуктов.

6. Почему запеканка из творога на поверхности имеет неравномерную корочку, середина запеканки влажная (сырая)?

- а) добавили много сахара;
- б) запекали в очень горячей духовке (при температуре выше 250°С);
- в) не выдержали в форме для остывания.

7. Перечислите основные технологические операции при приготовлении блюда «Шарлотка с яблоками»

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	<p>Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения.</p> <p>Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.</p>
«Хорошо»	4 балла	<p>Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.</p>
«Удовлетворительно»	3 балла	<p>Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.</p>
«Неудовлетворительно»	2 балла	<p>Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.</p>